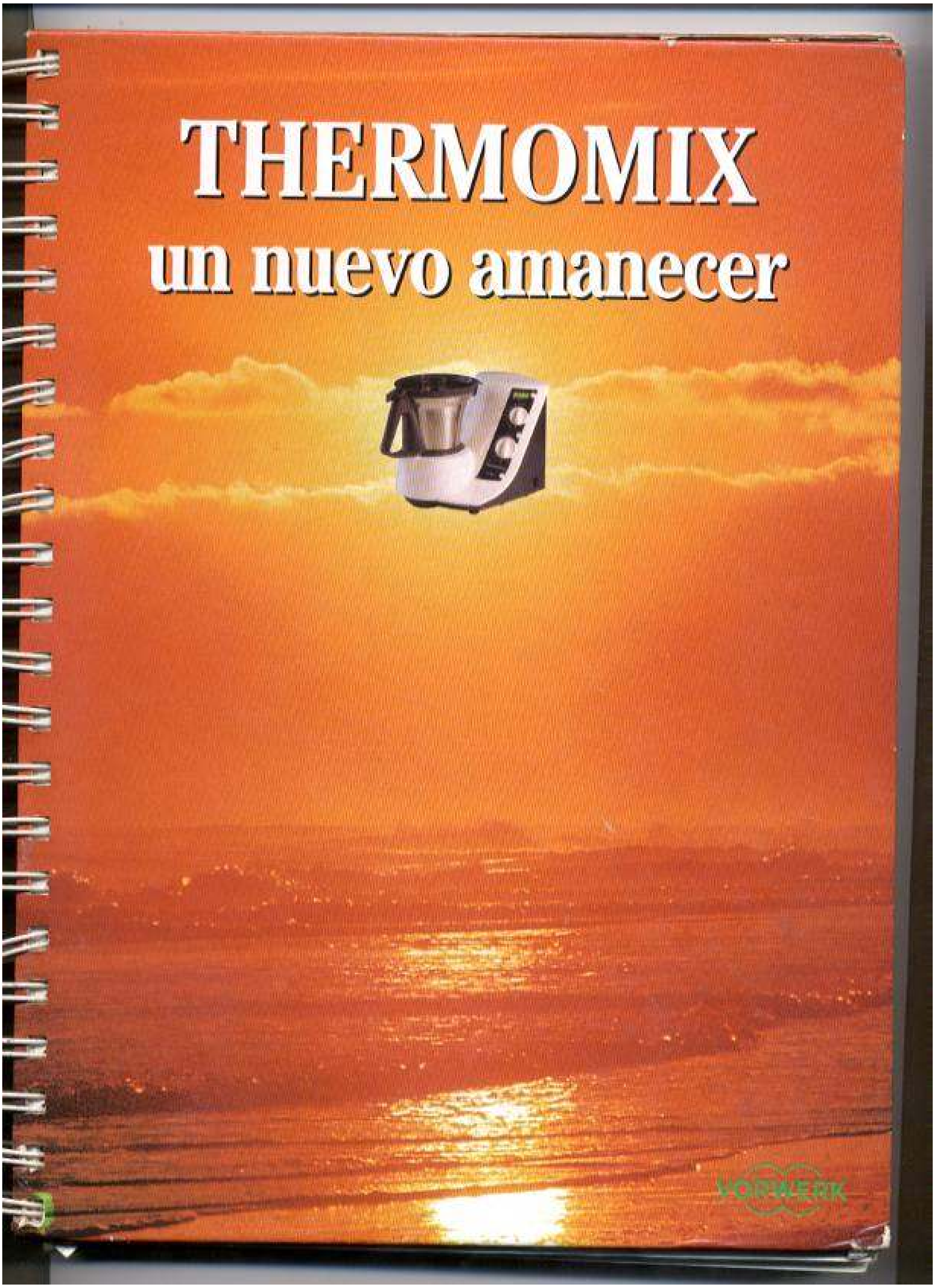

THERMOMIX
un nuevo amanecer
VORWERK

INDICE

Es una producción de Simpei, S.L. Fortuny, 51–28010 Madrid–Tfno. 319-50-69

DIRECCIÓN DEL PROYECTO Y RECETAS: **Mari Carmen Fernández**

FOTOGRAFÍA: Fernando Ramajo Romero

COLABORACIÓN ESPECIAL: Tere Vides, Puri Pérez, Yolanda Romero

DIRECCIÓN EDITORIAL: Pilar Casado

DIRECCIÓN DE ARTE Y ESTILISMO: Itos Vázquez Fdez. de Liencres

DISEÑO, EDICIÓN Y MAQUETACIÓN: Lili Mínguez

Agradecemos la colaboración de Pavillón Christoffle (Jorge Juan, 4–28001 Madrid y Bori i Fontestá, 9–08021 Barcelona) por su amable cesión de vajillas y cuberterías para las fotos de las páginas 54, 55, 69, 95, 111, 113, 123, 131 y 145.

FOTOMECÁNICA: Nortegráfico Diseño, S.L.

IMPRESIÓN: Litocenter, S.L.

RALLAR MOLER Y PULVERIZAR

En términos generales, siempre que desee rallar, moler o pulverizar algún alimento, el vaso y las cuchillas deberán estar totalmente secas. Es aconsejable no llenar el vaso más de la mitad y repetir la operación cuantas veces sea necesario para mayor rapidez y mejor resultado.

Cuando un ingrediente sea muy duro, dé primero unos golpes de Turbo (4 ó 5 veces) y después aplique la técnica 5-7-9 progresivo.

TÉCNICA PARA RALLAR, MOLER Y PULVERIZAR.

¿Qué se puede rallar, moler o pulverizar?

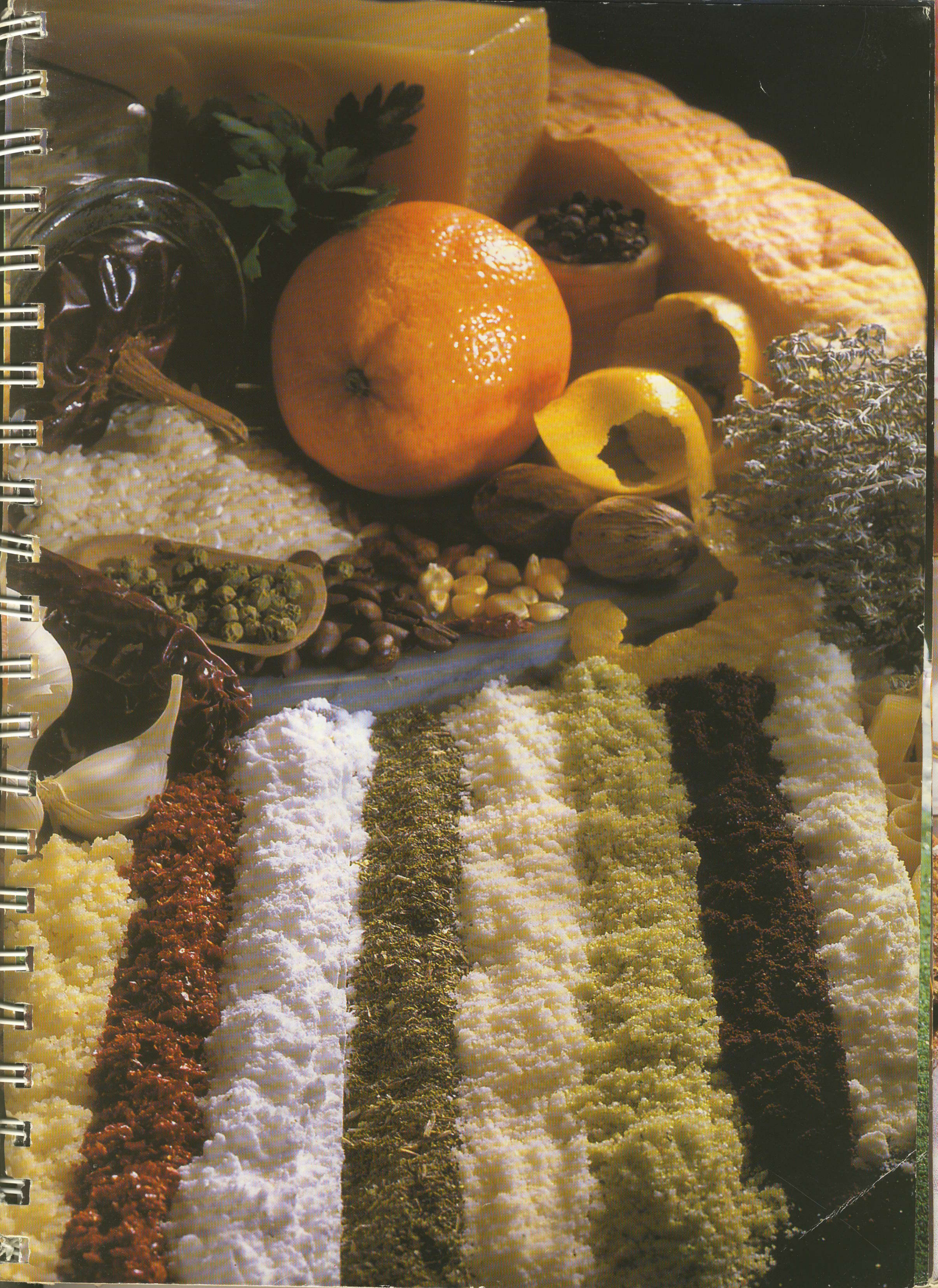
La lista sería interminable, pero para darle una idea, enumeramos algunos de los ingredientes más comunes.

Velocidades: 5-7-9 progresivo
Tiempo: Dependerá del ingrediente, salvo indicación en contrario.

- ✓ Ajo, perejil y otras hierbas frescas.
- ✓ Arroz.
- ✓ Azúcar, sola o aromatizada con pieles de limón o naranja, anises, etc.
- ✓ Café.
- ✓ Carne. Corte la carne en trozos, limpiándola bien de grasa. Vierta en el vaso, de 300 g. en 300 g. para un mejor resultado y programe 10 segundos aproximadamente, a velocidad 8.
- ✓ Cereales, como Corn-flakes (utilizar para rebozar).
- ✓ Chocolate. Viértalo en el vaso cortado en trozos. Dé 6 golpes de Turbo y programe 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo.
- ✓ Chufas.
- ✓ Frutos secos.
- ✓ Legumbres.
- ✓ Maíz.
- ✓ Nuez moscada. Dé 10 golpes de Turbo y después programe 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo.
- ✓ Orégano, albahaca o cualquier otra especia, seca.
- ✓ Pan, tanto duro como tierno.
- ✓ Pastas de todo tipo.
- ✓ Pieles de naranja o limón solas. Siempre con un mínimo de 6 a 8 naranjas o limones. (Por ejemplo, para aromatizar bizcochos). Programe 2 minutos a velocidades 5-7-9 progresivo.
- ✓ Pimienta en grano.
- ✓ Pimientos Choriceros o ñoras para añadir a guisos, salsas o arroces.
- ✓ Queso blando tipo Gruyere o Mozarella.
- ✓ Queso duro, tipo Parmesano. Viértalo en el vaso, cortado en trozos. Dé 6 golpes de Turbo y después programe 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo.
- ✓ Sal gorda.
- ✓ Tapioca.
- ✓ Zanahoria. Rállela durante 7 segundos a velocidad 5.

NOTA

Después de pulverizar el arroz o el maíz, si desea hacer la cocción de estas harinas, programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Deje enfriar en el vaso y pulverice de nuevo.
Estas harinas son muy adecuadas para personas con alergia al gluten (celiacos), siendo óptima su utilización para salsas, bechameles y cremas o para rebozar, y también para repostería en general.
No haga nunca más de 500 g.



TROCEAR CON Y SIN LÍQUIDO

TROCEAR SIN LÍQUIDO (VELOCIDAD 3 1/2)

Apio (bulbo o cabeza de apio), para ensaladas. Vierta en el vaso y programe 7 segundos a velocidad 3 1/2.

Lombarda. Al tener la hoja de textura gruesa, la puede trocear sin agua. Córtela en trozos pequeños y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2.

Patatas. Pélelas y córtelas en rodajas gruesas. Vierta en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Compruebe si el tamaño es el deseado y utilícelas para hacer tortilla.

Patatas y cebollas juntas. Proceda de igual forma que para las patatas solas.

Repollo. Córtelo en trozos pequeños y proceda de igual forma que para la lombarda.

NOTA

Hasta dominar la técnica para trocear, le aconsejamos que al programar el tiempo se quede corta, verifique el tamaño de los ingredientes y programe más tiempo si lo cree necesario. Esto será siempre mucho mejor a que se pase en el tiempo de programación y los ingredientes se conviertan en puré.

Zanahorias. Ráspelas y córtelas por la mitad. Proceda igual que para las patatas.

Utilice la misma técnica que para las patatas, cuando desee trocear, berenjenas, calabacines, cebollas, pimientos, etc., todos juntos o por separado.

Si desea trocear pollo, jamón, pescado, restos de carne cocida, huevos duros, ajos, aceitunas, pepinillos, palitos de cangrejo, etc., ponga los ingredientes en el vaso y programe de 5 a 7 segundos, a velocidad 3 1/2.

TROCEAR CON LÍQUIDO (VELOCIDAD 3 1/2)

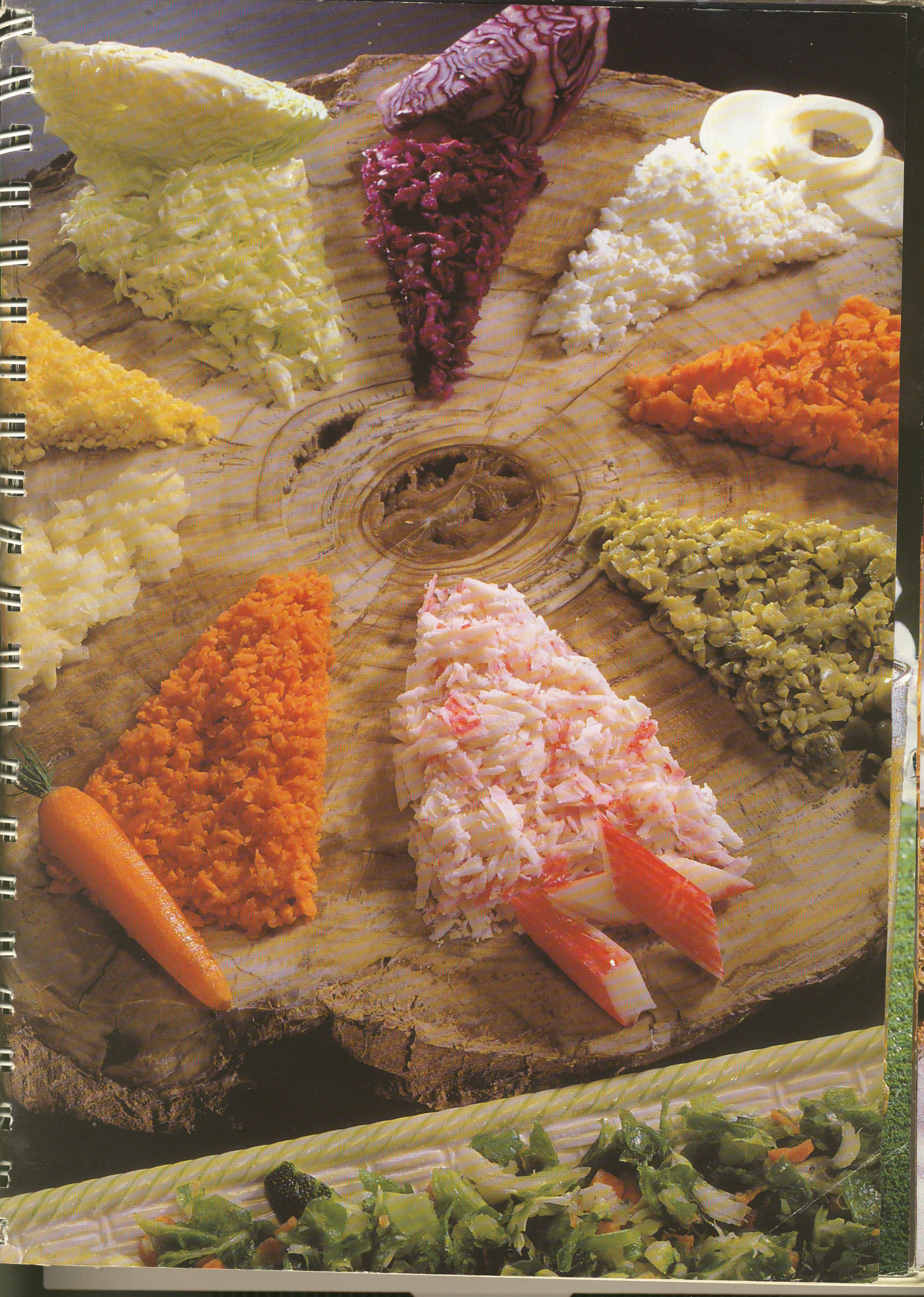
Todas las verduras de hoja larga y escaso peso como lechuga, acelgas o espinacas, o fibrosas como apio, puerros o judías verdes, han de trocearse con agua.

Lechuga para un cóctel o para adornar: corte en trozos pequeños y vierta en el vaso, pero no le llene más de la mitad. Cúbrala con agua y programe 8 segundos a velocidad 3 1/2. Escúrrala bien y séquela con papel de cocina.

Para una sopa de verduras ponga varias verduras surtidas. No llene el vaso más de la mitad, cúbralas con agua y programe 7 segundos a velocidad 3 1/2.

Si desea rallar cebolla o patata, quedará perfecta si lo hace con agua, programando el mismo tiempo y la misma velocidad que para la sopa de verduras. Una vez ralladas, escúrralas y séquelas con papel de cocina, antes de utilizarlas .

Si desea hacer una vinagreta con cebolla y pimientos rojos y verdes, trocéelos con el aceite y el vinagre... le sorprenderán los resultados. (Ver receta de Salpicón de mar, pag. 92 A).



TRITURAR

La técnica para hacer cualquier puré, gazpacho, papillas, cremas, sofritos y todo aquello que desee triturar, será siempre la misma, es decir, velocidades 5-7-9 progresivo. El tiempo dependerá de la cantidad y dureza de los ingredientes. Si desea triturar **poca cantidad, introduzca el cestillo dentro del vaso**, se triturará mucho mejor y evitará que los ingredientes suban hacia la tapadera.

Triturar hielo: llene el vaso hasta la mitad con cubitos de hielo y programe 15 segundos a velocidad 5.

Los zumos integrales son aquellos en los que se tritura la fruta íntegra, es decir, con toda su pulpa.

NOTA: Cuando utilice ingredientes muy duros y los quiera triturar (jamón, chocolate, queso, etc.) presione el botón Turbo varias veces y después ponga vel. 9 unos segs.

Integral de zanahoria

INGREDIENTES: ***3 ó 4 zanahorias, 1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas, 100 g. (1 cubilete) de azúcar, o su equivalente en sacarina, 500 g. aprox. (5 cubiletes) de agua.***

PREPARACIÓN: Ralle las zanahorias 7 segundos a velocidad 5. Añada el limón, el azúcar y el agua y programe 2 minutos a velocidades 5-7-9. Si no ha quedado bien triturado, repita la operación. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo. Puede añadir 1 naranja bien pelada. Le sorprenderá su sabor.

Integral de naranja

INGREDIENTES: ***3 naranjas de zumo y 1 limón pelados, sin nada de piel blanca ni pepitas, 100 g. (1 cubilete) de azúcar, o su equivalente en sacarina, 500 g. aprox. (5 cubiletes) de agua.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el agua y programe unos 2 minutos, velocidades 5-7-9 progresivo. Debe quedar una papilla muy bien triturada, de no ser así, repita la operación. **Con la máquina parada**, agregue el agua, introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo.

NOTA: Este zumo es el único que se tritura sin agua para evitar que haga espuma.

Integral de kiwi

INGREDIENTES: ***3 kiwis pelados, 1 limón pelado, sin nada de piel blanca ni pepitas, 100 g. (1 cubilete) de azúcar o su equivalente en sacarina, 500 g. aprox. (5 cubiletes) de agua.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 2 minutos a velocidades 5-7-9 progresivo. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con cubitos de hielo.

NOTA: De la misma forma que este zumo, puede hacerlo de manzana, pera, melocotón, mixto (naranja, melocotón, manzana y limón), etc. También lo puede preparar vegetal (apio y limón, tomate con un gajito de limón, etc.).

Limonada

INGREDIENTES: ***2 ó 3 limones bien lavados pero sin pelar, y partidos en cuartos, 100 g. (1 cubilete) de azúcar o su equivalente en sacarina, 1 litro de agua.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y pulse la tecla Turbo 4 ó 5 veces, sujetando el cubilete con la mano. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta la limonada en una jarra con cubitos de hielo.

NOTA: A todos los zumos se les debe agregar 1 limón bien pelado y sin pepitas, ya que éste potencia el sabor del resto de las frutas y actúa como antioxidante.



GRANIZADOS (VELOCIDADES 5-7-9, – 2 minutos)

G R A N I Z A D O S Y S O R B E T E S

Granizado de limón

INGREDIENTES: ***3 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas, 200 g. (2 cubiletes) de azúcar, la piel de un limón (sólo la parte amarilla), 500 g. aprox. (5 cubiletes) de agua y 500 g. aprox. de cubitos de hielo.***

PREPARACIÓN: Vierta el azúcar en el vaso y programe 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y programe 20 segundos más. Incorpore los limones y triture 2 minutos en las mismas velocidades. Agregue los cubitos de hielo y el agua y programe 30 segundos a velocidad 5.

Granizado de café

INGREDIENTES: ***500 g. aprox. (5 cubiletes) de agua, 500 g. de cubitos de hielo, 200 g. (2 cubiletes) de azúcar, 1 cubilete de Nescafé.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el agua, los cubitos de hielo y el azúcar y programe 20 segundos a velocidad 5. Disuelva el Nescafé en un poquito de agua e incorpórelo mezclando con la espátula.

NUNCA LO BATA CON LA MÁQUINA, SALDRÁ ESPUMA Y LE CAMBIARÁ EL COLOR.

SORBETES (VELOCIDADES 5-7-9, – 2 minutos)

Sorbete rápido de limón

INGREDIENTES: ***3 limones pelados sin nada de parte blanca ni pepitas, 200 g. (2 cubiletes) de azúcar, 2 bandejas de cubitos de hielo.***

PREPARACIÓN: Ponga los ingredientes en el vaso. Programe unos 2 minutos, aproximadamente, velocidades 5-7-9 progresivo. Retire el cubilete, ponga la espátula y muévala hacia derecha e izquierda con el fin de que el hielo baje hacia las cuchillas y se triture. Si quedase líquido, añada más hielo. La textura del sorbete debe ser la de una crema espesa, sin trocitos de hielo. Si el sorbete ya está muy denso y quedase algún hielo sin triturar, retírelo sin insistir más.

OTROS SABORES

Base: Sorbete rápido de limón

- ✓ ***1 limón y 4 ramas de apio y obtendrá un riquísimo* Sorbete de apio.**
- ✓ ***1 limón y 300 g. de fresas y obtendrá un excelente* Sorbete de fresa.**
- ✓ ***1 limón y fresas, manzana y naranja, pelada y sin pepitas, y obtendrá un* Sorbete mixto. *Mejora si le añade una clara muy fría.***

Base: Leche merengada

- ✓ ***agregue 200 g. de avellanas y obtendrá un* Sorbete cremoso de avellanas.**

Leche merengada

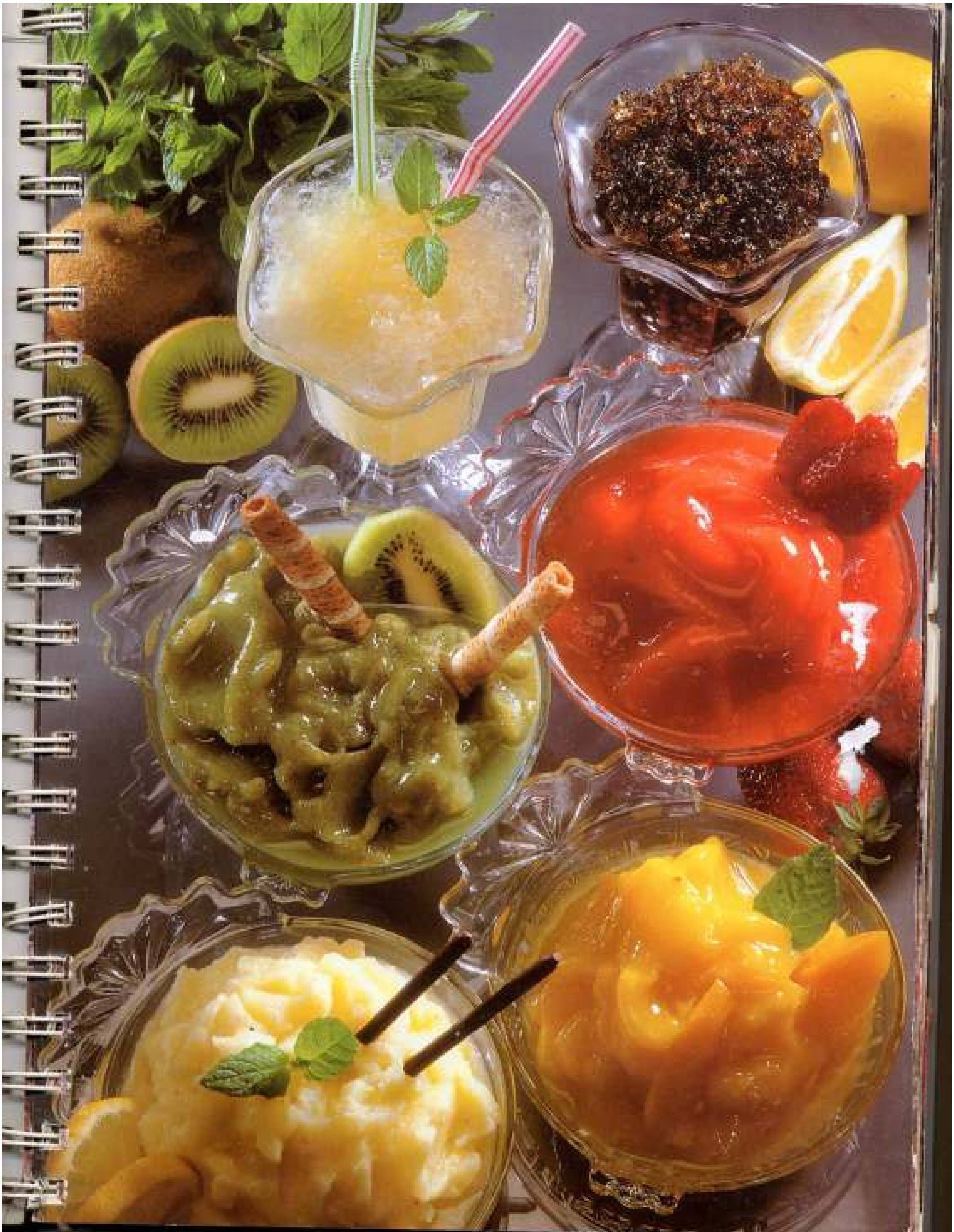
INGREDIENTES: ***200 g. (2 cubiletes) de azúcar, la piel de 1 limón (sólo la parte amarilla), 200 g. aprox. (2 cubiletes) de leche evaporada Ideal, 80 g. (2 cubiletes) de leche en polvo "La Lechera", 1 clara de huevo, canela en polvo, 2 bandejas de cubitos de hielo, aprox. Tiene que quedar muy denso.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el azúcar y pulverícela a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel del limón y pulverice de nuevo a las mismas velocidades. Agregue los ingredientes restantes, menos la canela, y proceda como en los anteriores. Sírvala en copas espolvoreada con la canela.

Sorbete de frutas congeladas

INGREDIENTES: ***800 g. o 1 kilo de frutas troceadas y congeladas (pueden ser varias frutas o una sola), 200 g. (2 cubiletes) de azúcar, 1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas y 1 clara de huevo (opcional).***

PREPARACIÓN: Retire las frutas del congelador, unos minutos antes de preparar el sorbete. Viértalas en el vaso junto con los ingredientes restantes y proceda de igual forma que en los anteriores. Si le cuesta mucho trabajo triturar la fruta congelada, añada 1/2 cubilete de agua (siempre utilizando la espátula).



E
M
U
L
S
I
O
N
A
R

EMULSIONAR (VELOCIDAD 5, de 30 a 45 segundos)

Mayonesa tradicional

INGREDIENTES: ***1 huevo, el zumo de 1/2 limón o vinagre, 1/4 cubilete de agua, sal, 400 g. (4 cubiletes) de aceite, aproximadamente.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso.
La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso. Si en vez de utilizar 1 huevo, incorpora además 1 yema, podrá aumentar la cantidad de aceite a 6 cubiletes.

Mayonesa sin huevo

INGREDIENTES: ***150 g. (1 1/2 cubiletes) de leche, zumo de limón, sal, 450 g. (4 1/2 cubiletes) de aceite, 2 ó 3 dientes de ajo (opcional).***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso la leche y la sal y programe 20 segundos a velocidad 7. Con las cuchillas en movimiento, agregue los ajos. A continuación, programe 40 segundos a velocidad 5, y agregue el aceite de igual forma que para la mayonesa. Añada al final el zumo de limón.

Salsa rosa

INGREDIENTES: ***3 yemas, el zumo de 1 naranja, 100 g. (1 cubilete) de ketchup, 1/4 cubilete de brandy, unas gotas de Tabasco, sal, 400 ó 500 g. (4 ó 5 cubiletes) de aceite.***

PREPARACIÓN: La misma que para la mayonesa tradicional.

Salsa Tártara

INGREDIENTES: ***Pepinillos y cebollitas en vinagre, aceitunas sin hueso, alcaparras, perejil y todos los ingredientes de la mayonesa tradicional.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los encurtidos en el vaso y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Retire y reserve en un plato. Haga la mayonesa e incorpórele los encurtidos picados, mezclando con la espátula.

Vinagreta

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso 200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva, 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre y sal. A continuación, programe 15-20 segundos a velocidad 5.

Mayonesas con base

PREPARACIÓN: Añada a la mayonesa tradicional el ingrediente que desee: berros, aguacates, anchoas, pimientos del piquillo, etc. Triture siempre este ingrediente junto con el huevo y después incorpore el aceite.

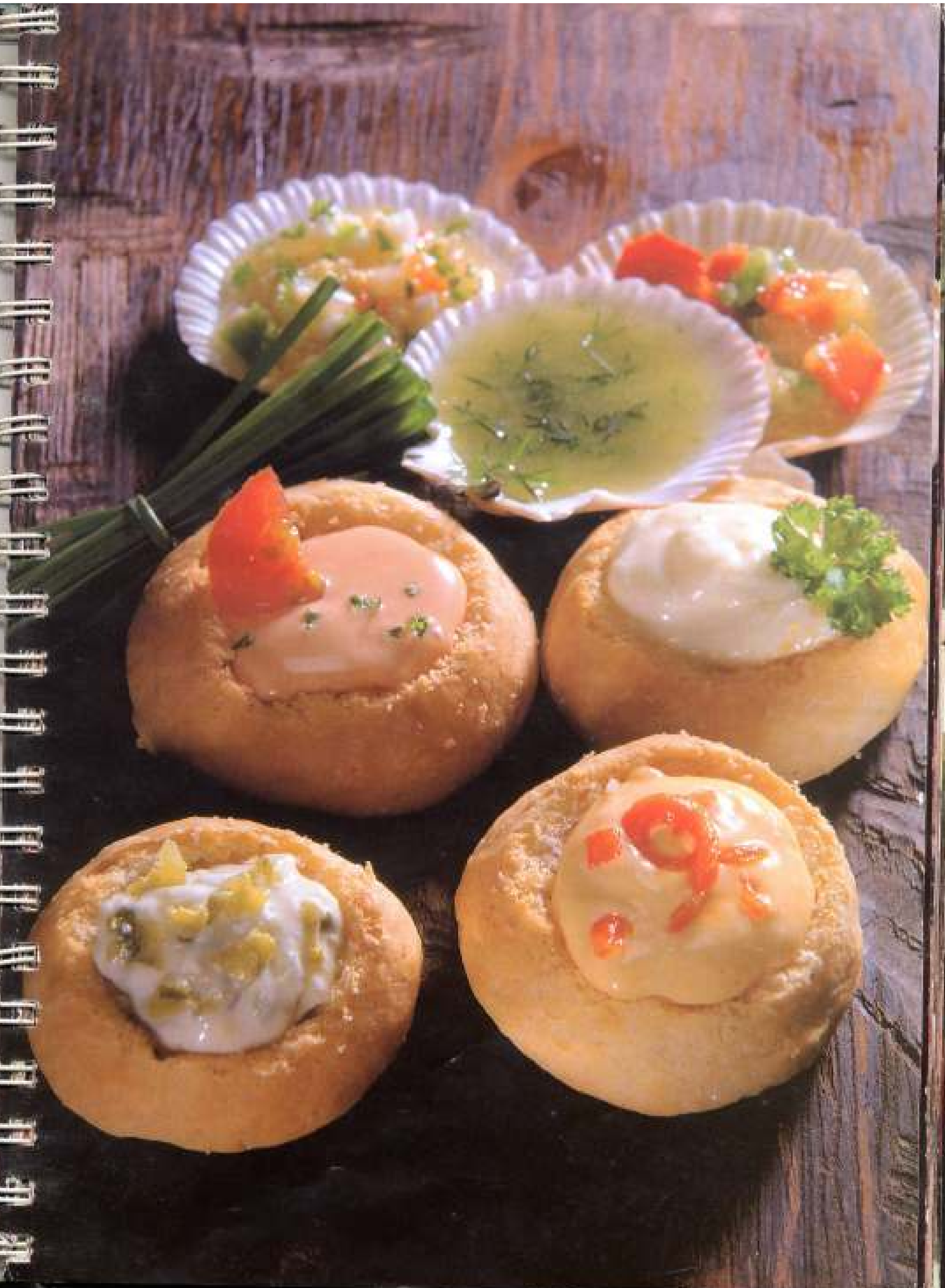


Muselina

PREPARACIÓN: Prepare medio litro de mayonesa tradicional e incorpórele 200 g. (2 cubiletes) de nata o 1 yogur natural.

Vinagretas aromatizadas

PREPARACIÓN: Prepare la vinagreta base, agregue eneldo, albahaca, estragón, avellanas, etc. Programe unos segundos a velocidad 7 para triturar los aromas y emulsione a velocidad 5.



MONTAR NATA, CLARAS, ETC.

MONTAR NATA

Antes de montar la nata asegúrese de que es idónea para ello (más de un 30% de grasa) y de que **esté muy fría**, pero no congelada. El vaso y la máquina también deberán **estar fríos**. De no ser así, triture primero hielo y tírelo.

Preparación: **Ponga la mariposa en las cuchillas**, agite el brik de la nata (mínimo 2 cubiletes) y viértala en el vaso. Programe velocidad 3 (no programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado). Una vez montada, añada azúcar glass y mezcle. El azúcar debe agregarse al final para evitar que la nata se licúe.

Puede incorporar junto con el azúcar, cacao, vainilla, canela, gelatinas de frutas, etc.

NATA MONTADA CON UNA BASE PARA CANAPÉS

A medio litro de nata, agréguele una terrina de queso Philadelphia, o 150 g. de queso azul, o 250 g. de requesón, o 250 g. de salmón ahumado y unos pistachos.

También la puede montar con un sobre de sopa de cebolla, o un sobre de sopa de mariscos, etc. Como en el caso anterior, **ponga la mariposa**, vierta la nata junto con el ingrediente elegido, y programe velocidad 3 sin programar el tiempo, igual que en la receta base.

MONTAR CLARAS

Las cuchillas, el vaso y la mariposa tienen que estar muy limpios, sin restos de grasa. Las claras deberán estar bien separadas de las yemas, sin restos de las mismas. Vierta en el vaso 4 claras, unas gotas de limón o vinagre, un pellizco de sal, **ponga la mariposa** y programe 4 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3 . Si montase más de 4, aumente 1 minuto por cada clara.

LECHE EVAPORADA IDEAL

Vacíe un bote de leche Ideal en cubiteras y congélela. Una vez congelada, trocéela, vierta en el vaso y triture 15 ó 20 segundos a velocidad 5. **Ponga la mariposa** y proceda a montarla 2 minutos a velocidad 3. Tiene que doblar su volumen, después agregue azúcar glass o sacarina y mezcle. Si le añade el zumo de 2 ó 3 limones, obtendrá un rico helado de limón.

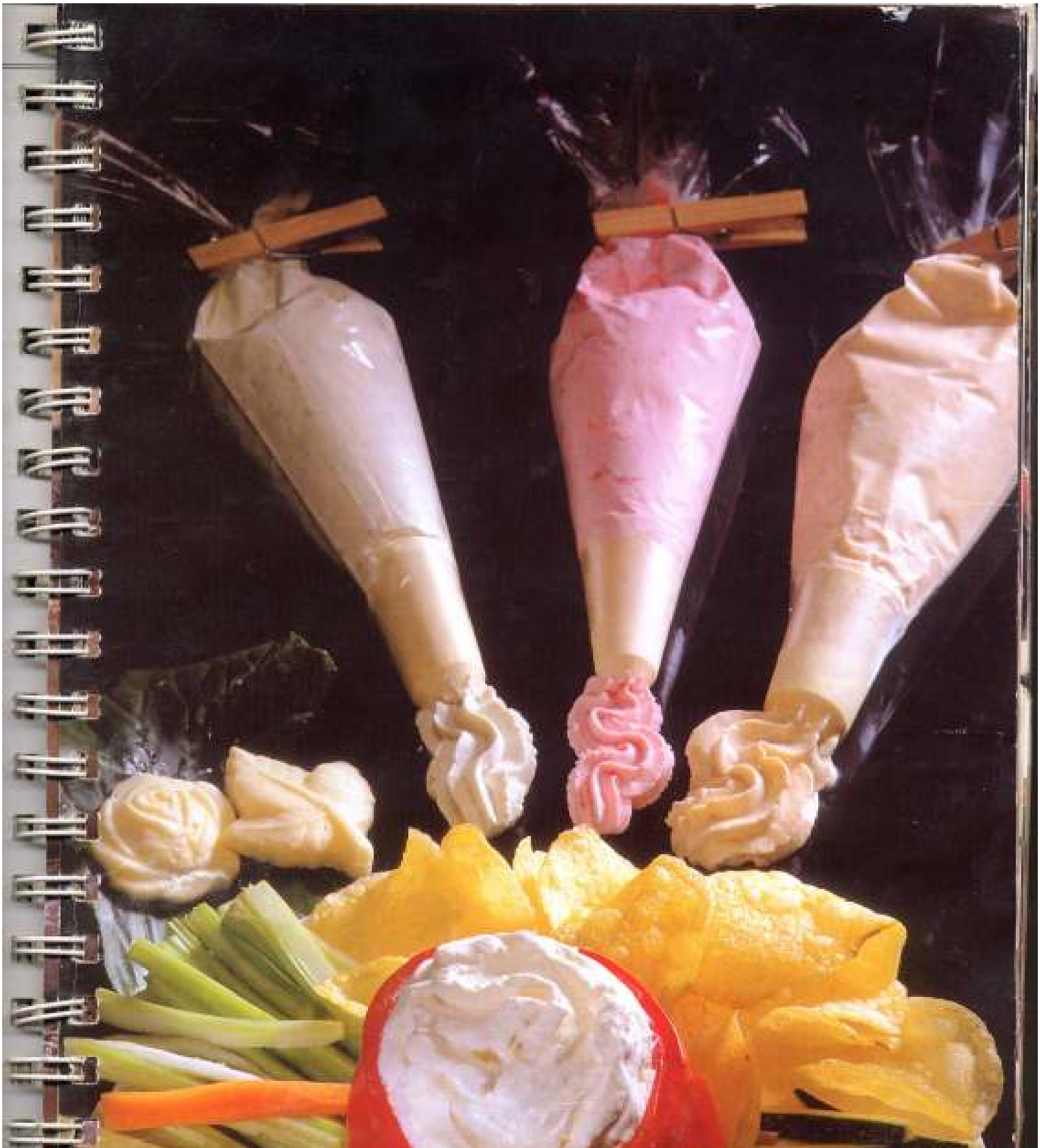
MANTEQUILLA

Ponga la nata en el vaso **sin la mariposa** y bata 2 minutos a velocidad 9 hasta que note que ha cambiado el sonido de la máquina. Observará que se ha separado el suero de la grasa. Lávela hasta que el agua salga limpia, escúrrala en el cestillo, y si la quiere aromatizar con especias, sal, ajo, etc., una vez hecha la mantequilla agregue el ingrediente elegido a velocidad 5.

MONTAR LECHE DESCREMADA (NATA DE DIETA)

Procedimiento A: Vierta 1 brik de leche descremada en cubiteras y congele. Proceda igual que con la evaporada, añadiendo al final la sacarina.

Procedimiento B: Ponga la mariposa, vierta en el vaso 100 g. de leche descremada y 300 g. de requesón, muy fríos, y sacarina y programe 15 segundos a velocidad 3.



AMASAR PIZZAS, COCAS, ETC.

MASA PARA PIZZA

INGREDIENTES: A) *200 g. (2 cub.) de agua, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, 1 cucharadita de sal, 1 nuez de levadura prensada, 400 g. (7 cub.) de harina, aprox.*

B) *100 g. (1 cub.) de leche, 100 g. (1 cub.) de agua (en vez de agua sola) y el resto igual que la A.*

C) *200 g. (2 cub.) de leche (en vez de agua) y el resto igual que la A.*

PREPARACIÓN: Vierta los líquidos y la sal en el vaso y programe 1 minuto, temperatura 40º, velocidad 2. Añada la levadura y la harina y amase 1 minuto a velocidad espiga. Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite y extiéndala sobre una bandeja de horno bien engrasada con aceite. Estírela con las manos hasta que quede muy fina (en el horno crece). Ponga los ingredientes elegidos sobre ella. Puede dejarla reposar una media hora antes de hornearla, pero no es necesario. Introdúzcala en el horno precalentado a 250º y baje la temperatura a 225º. Hornee unos 15 ó 20 minutos.

NOTA

Estas masas se pueden congelar para su utilización posterior, excepto la de empanada sin levadura, la cual hay que usarla de inmediato porque se engrasa en seguida.

MASA PARA COCAS

INGREDIENTES:

A) *50 g. (1/2 cub.) de aceite, 50 g. de manteca de cerdo, 100 g. (1 cub.) de agua, 1 cucharadita de sal, 1 nuez de levadura prensada, 300 g. (5 1/2 cub.) de harina, 1 pellizco de azúcar.*

B) *50 g. (1/2 cub.) de aceite, 100 g. (1 cub.) de leche, 150 g. (1 1/2 cub.) de agua, 1 cucharadita de sal, 2 nueces de levadura prensada, 500 g. (9 cub.) de harina, un pellizco de azúcar.*

PREPARACIÓN: Ponga el aceite, la manteca (la leche si es la masa B) el agua y la sal y programe 30 segundos, temperatura 40º, velocidad 2. Incorpore la levadura, la harina y el azúcar y mezcle de 15 a 20 segundos a velocidad 6. Si es la masa B, déle 1 minuto más a velocidad espiga. Estírela muy fina con un rodillo y póngala sobre una bandeja engrasada. Sobre esta masa coloque verduras en rodajas o en trocitos que habrá aliñado con aceite de oliva, pimentón y sal. (ver foto). Hornee igual que la pizza.

MASA PARA EMPANADA

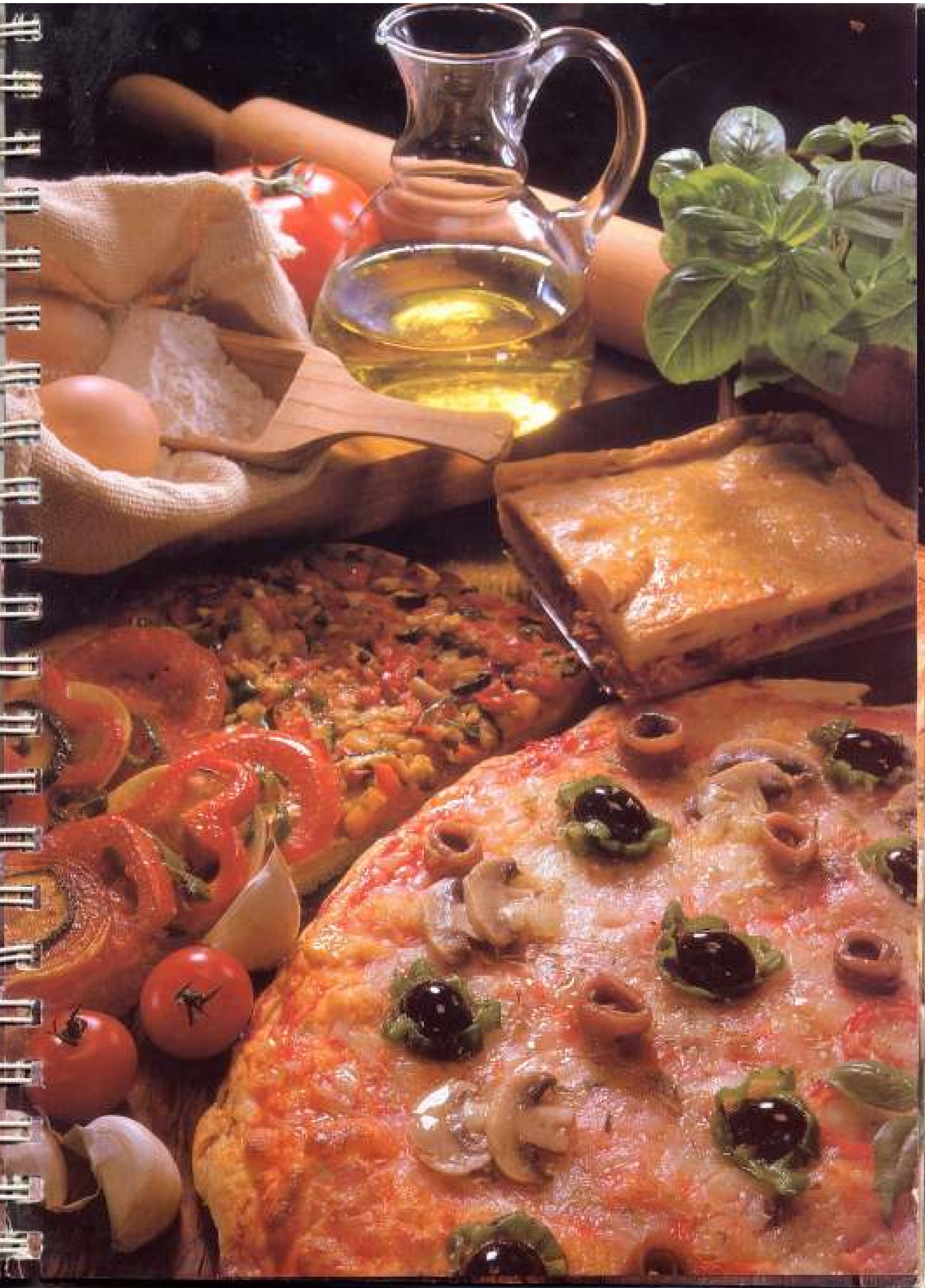
INGREDIENTES: *50 g. (1/2 cub.) de agua, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, 50 g. (1/2 cub.) de vino blanco, 1 huevo, 3 cucharadas de mantequilla o manteca de cerdo, 1 nuez de levadura prensada, 1 cucharadita de sal, 450 g. (8 cub.) de harina, aprox.*

PREPARACIÓN: Vierta los ingredientes en el vaso, excepto el huevo, la levadura y la harina y programe 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 2. Añada el huevo, la levadura y la harina y programe velocidad espiga 2 minutos. Divida la masa en 2. Estírela muy fina con el rodillo y forre con ella un molde rectangular. Rellénela con el relleno elegido que deberá estar frío (ver rellenos en recetas básicas, pág. 51) y cubra con la masa restante. Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnela. Introdúzcala en el horno, precalentado a 200º unos 30 minutos.

MASA PARA EMPANADA O EMPANADILLAS (sin levadura)

INGREDIENTES: *150 g. (1 1/2 cub.) de aceite, 150 g. (1 1/2 cub.) de agua, 350 g. (6 cub.) de harina, 1 cucharadita de sal.*

PREPARACIÓN: Ponga el aceite en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos, velocidad 6. Prepárela como la empanada o estírela muy finita con el rodillo y forme las empanadillas. Prepare y hornee igual que la empanada o fría las empanadillas.



PANES, SUIZOS, ETC.

MASA PARA PAN

INGREDIENTES: ***350 g. (3 1/2 cub.) de agua, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de azúcar, 40 g. de levadura prensada, 600 g. (11 cub.) de harina (si es harina de fuerza mucho mejor).***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el agua, la sal y el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos a velocidad 6. Añada la harina restante y amase a velocidad espiga durante 2 minutos. Retire la masa con las manos mojadas en aceite. Déle la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.) Precaliente el horno a 50° colocando en una esquina de éste un vaso de agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen (unos 30 minutos). Suba la temperatura del horno a 225° sin abrirlo y hornee otra media hora. Si en los últimos minutos se tuesta demasiado, baje la temperatura a 200°. Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc. A este pan se le pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. También se pueden mezclar dos tipos de harina, normal e integral. En este caso, aumente de 5 a 10 minutos el tiempo de cocción. Si lo hornea dentro de un molde, pincele éste con aceite.

PAN DE LECHE

INGREDIENTES: ***250 g. (2 1/2 cub.) de leche, 50 g. de mantequilla, 50 g. (1/2 cub.) de azúcar, 1 cucharadita de sal, 1 nuez de levadura prensada, 450 ó 500 g. (8 ó 9 cub.) de harina.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal y programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 2. Añada la levadura y la harina y mezcle 15 segundos a velocidad 6. Programe 2 minutos a velocidad espiga. Con esta masa podemos hacer bolitas, suizos, barritas, trenzas, o ponerla en un molde de plum-cake, etc. Déles unos cortes, pinte la superficie con leche e introduzca en el horno a 50° unos 20 ó 30 minutos hasta que hayan doblado su volumen (siempre con un vaso con agua en una esquina del horno). Suba la temperatura a 225° y hornee. El tiempo depende del tamaño de los panes, entre 15 y 30 minutos. Antes de retirarlos del horno, se pueden volver a pintar con leche o huevo batido, y poner un poco de azúcar por encima, o pintarlos con un almíbar clarito.

PEQUEÑAS ESPIRALES (masa de Brioche)

INGREDIENTES: ***150 g. (1 1/2 cub.) de leche, un pellizco de sal, 50 g. (1/2 cub.) de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla, 3 yemas de huevo, 1 nuez de levadura prensada, 350 a 400 g. (7 cub.) de harina, 2 cucharadas de azúcar vainillada (si fuera para dulce) y 1 cucharadita de sal (si es para salado).***

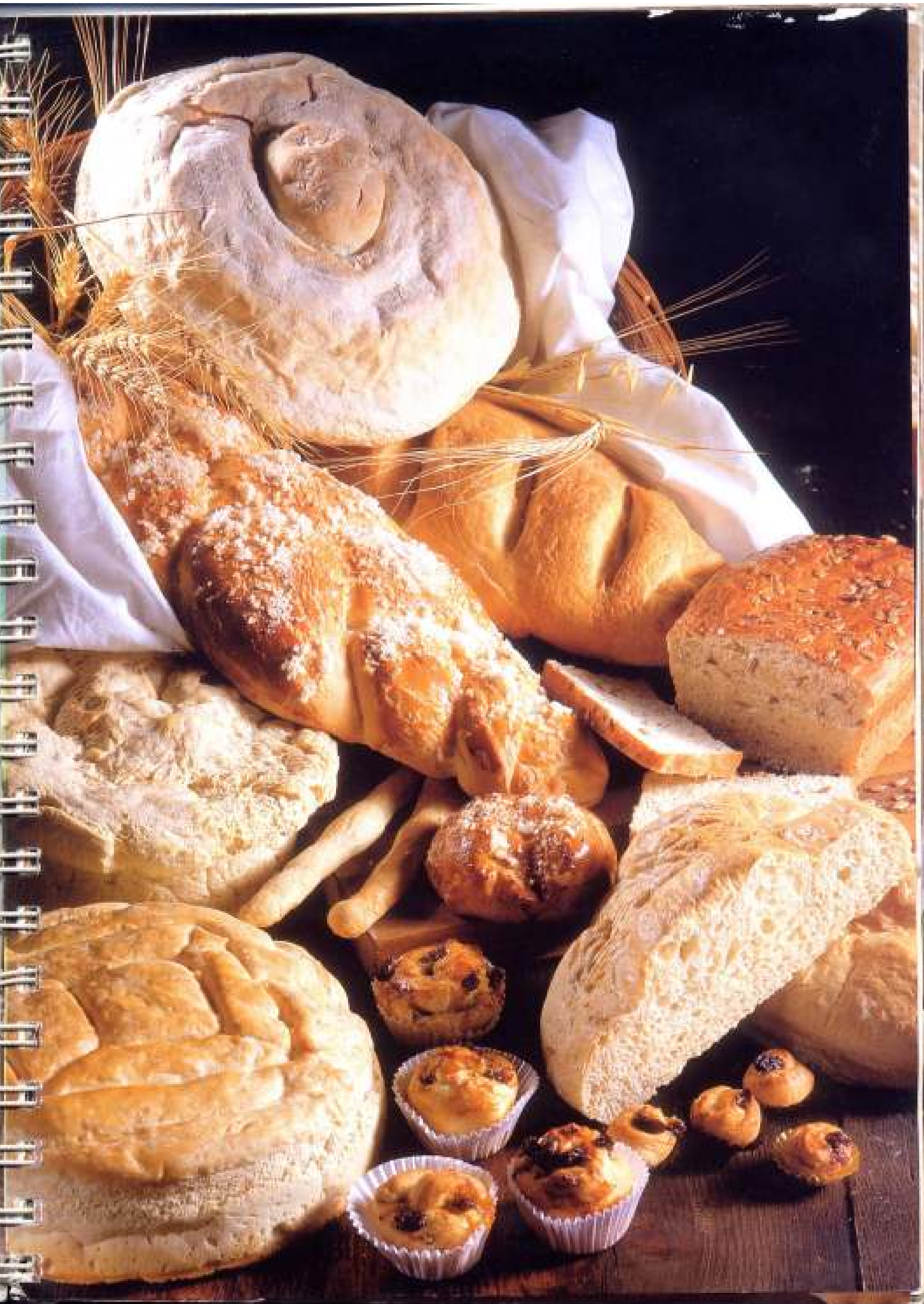
PREPARACIÓN: Vierta en el vaso la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 2. Añada las yemas y la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 2. Agregue la harina, programe 15 ó 20 segundos a velocidad 6 y después amase durante 1 minuto a velocidad espiga. Estire la masa formando un rectángulo, píntelo con mantequilla fundida, añada el relleno elegido, dulce o salado, y enrolle el rectángulo. Una vez hecho el rollo, córtelo con unas tijeras formando pequeñas espirales y colóquelas en cápsulas de magdalenas. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno a 50° hasta que doblen su volumen. Suba la temperatura a 200° y hornee 20 minutos.

Rellenos salados: sobrasada, jamón y queso, roquefort y nueces, etc.

Rellenos dulces: mermeladas, frutos secos, frutas escarchadas, etc.

SUIZOS

La receta es similar a la del Roscón de Reyes (ver en la página 176) omitiendo el Agua de Azahar.



MASAS DE PASTELERÍA

Tenga en cuenta que estas masas no se pueden amasar durante mucho tiempo, pues se endurecen. Siempre deberá poner primero la harina y después los ingredientes restantes. Las cantidades indicadas son para 2 tartaletas de 28 cm. Una vez hecha la masa, se debe tapar para evitar que se forme corteza y debe reposar unos minutos en el frigorífico para trabajarla mejor.

MASA QUEBRADA

INGREDIENTES: ***300 g. (5 1/2 cub.)de harina, 125 g. de mantequilla, 70 g. (3/4 cub.) de agua, 1 cucharadita de sal y otra de azúcar.***

PREPARACIÓN A: Vierta en el vaso los ingredientes en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos a velocidad 6.

MASA QUEBRADA

INGREDIENTES: ***300 g. (5 1/2 cub.) de harina, 100 g. de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharadita de sal y otra de azúcar, 1 cucharada de azúcar vainillada si es para postres.***

PREPARACIÓN B: Igual que la preparación de la Masa Quebrada (A).

MASA SABLÉ (para dulce)

INGREDIENTES: ***300 g. (5 1/2 cub.) de harina, 150 g. de mantequilla, 1 pellizco de sal, 100 g. (1 cub.) de azúcar glass, 2 yemas de huevo, 1/4 cubilete de leche.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes siempre en el mismo orden que se indica y programe 20 segundos a velocidad 6.

PASTA CHOUX

INGREDIENTES: ***250 g. (2 1/2 cub.) de agua, 100 g. de mantequillao margarina o manteca de cerdo, 1/2 cucharadita de sal, un pellizco de azúcar, 4 huevos grandes, 160 g. de harina.***

Pese la harina y reserve. Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Agregue la harina de golpe y programe 15 segundos en velocidad 4. Deje templar la masa unos 5 minutos aproximadamente retirando el vaso de la peana. Bata los huevos ligeramente en un recipiente, ponga el vaso nuevamente en la máquina, programe velocidad 4 y añada los huevos poco a poco. Deje reposar la masa en una manga pastelera. Precaliente el horno a 200° y cuando esté caliente, haga montoncitos con la manga sobre una bandeja engrasada, separados unos de otros. Introduzca la bandeja en el horno y hornee de 17 a 20 minutos aproximadamente. Puede rellenar los pastelillos con cremas dulces o saladas.



1

FORRAR MOLDES

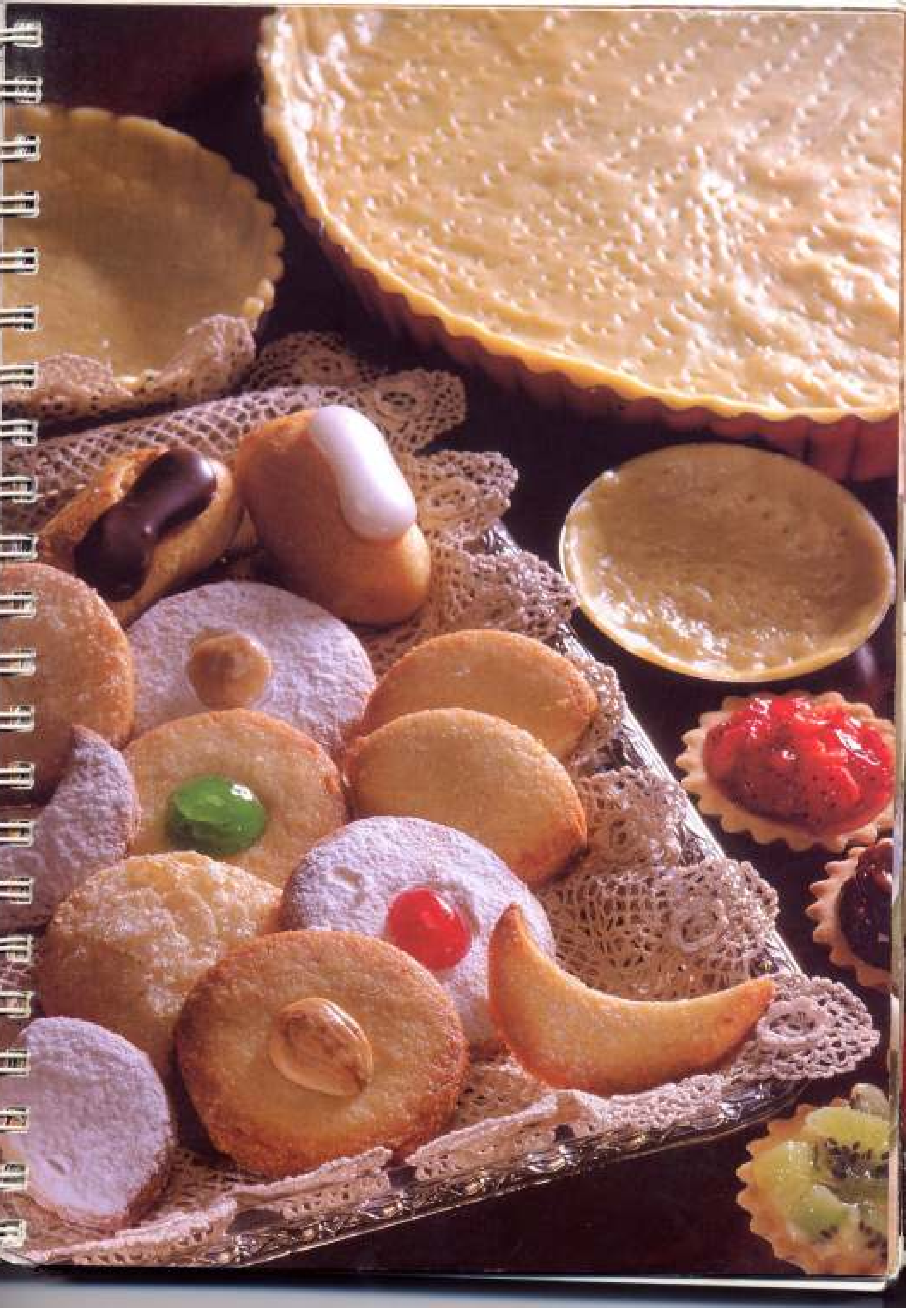
Extienda la masa con el rodillo formando una capa fina y, ayudándose con el mismo, cubra el molde (1). Una vez bien asentada sobre base y bordes, pase de nuevo el rodillo, para cortar los sobrantes (2). Con las puntas de los dedos, presione alrededor del molde para que la masa se pegue bien a los bordes (3).



2



3



BIZCOCHOS, GLASEADOS, ETC.

BIZCOCHO CUATRO CUARTOS

INGREDIENTES: ***130 g. (1 1/4 cub.) de azúcar, la piel de 1 limón, 3 huevos, 130 g. de mantequilla, 130 g. (2 1/2 cub.) de harina, 2 cucharaditas de levadura Royal, un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el azúcar y programe unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y vuelva a programar velocidades 5-7-9. A continuación, incorpore los huevos y programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 3. Añada la mantequilla y bata 30 segundos a velocidad 3. Por último, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos a velocidad 3. Vierta en un molde engrasado e introduzca en el horno, precalentado a 180° durante 30 ó 35 minutos.

Este bizcocho es ideal para rellenar de mermelada, nata, crema pastelera, etc.

BIZCOCHO RÁPIDO

INGREDIENTES: ***3 huevos, 200 g. (2 cub.) de azúcar, 100 g. (1 cub.) de aceite, 1 yogur de limón, 170 g. (3 cub.) de harina, un pellizco de sal, 1 sobre de levadura Royal, 1 manzana pelada y cortada en 8 gajos.***

PREPARACIÓN: Ponga los huevos en el vaso, añada el azúcar y programe 1 minuto, temperatura 50°, velocidad 3. Agregue el aceite y el yogur y mezcle 15 segundos a velocidad 3. Incorpore la harina, la sal y la levadura y programe 6 segundos a velocidad 3. Termine de envolver la harina con la espátula.

Seguidamente, vierta la mezcla en un molde de corona engrasado previamente con mantequilla y ligeramente enharinado. Introduzca los gajos de manzana en la masa y ponga el molde en el horno precalentado a 170° durante unos 30 minutos, aproximadamente.

NOTA: Para decorar este bizcocho puede espolvorearlo, antes de servir, con azúcar glass. Al cortarlo se verán los trocitos de manzana.

BIZCOCHO BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES: ***130 g. (1 1/4 cub.) de azúcar, 4 huevos, un pellizco de sal, 2 cucharaditas de levadura, 170 g. (3 cub.) de harina.***

PREPARACIÓN: **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 3. Añada los ingredientes restantes y programe 6 segundos a velocidad 3. Vierta en una bandeja de horno engrasada y hornee. (Ver página 174).

Este bizcocho se puede distribuir entre dos bandejas rectangulares y hacer planchas muy finas para hacer el Tiramisú o la Tarta de Piña, en vez de utilizar bizcochos de soletilla.

ALMÍBAR (para bañar bizcochos)

INGREDIENTES: A) ***300 g. (3 cub.) de azúcar, 100 g. (1 cub.) de agua, el zumo de 1/2 limón, unas gotas de licor (opcional).***

B) ***50 g. (1/2 cub.) de ron, brandy o kirch, 50 g. (1/2 cub.) de agua, 100 g. (1 cub.) de azúcar.***

PREPARACIÓN: Vierta los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

GLASEADO BLANCO

INGREDIENTES: ***1 clara de huevo, 200 g. (2 cub.) de azúcar glass, 1 cucharadita de zumo de limón.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 20 segundos a velocidad 6. Se puede añadir cacao o Nescafé y convertirlo en glaseado de chocolate o café. Si lo desea, también puede cambiar el color, añadiendo unas gotitas de colorante alimenticio.

GLASEADO SIMPLE (para cubrir tartas de frutas)

INGREDIENTES: ***200 g. (2 cub.) de azúcar, 3 cucharadas de mermelada, 3 cucharadas de agua, 2 cucharadas de zumo de limón.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 6.

GLASA REAL (para cubrir tartas)

INGREDIENTES: ***700 g. (7 cub.) de azúcar, 2 claras de huevo, 2 cucharaditas de zumo de limón, 7 gotas de colorante (por ejemplo de color rojo para que quede rosa).***

PREPARACIÓN: Pulverice el azúcar en dos veces a velocidades 5-7-9 progresivo. Agregue los ingredientes restantes y bata a velocidades 6-8. Extienda con una espátula mojada en agua caliente. (La cantidad es para una tarta grande).

PLUM-CAKE

INGREDIENTES: ***150 g. (1 1/2 cub.) de azúcar, 4 huevos, 130 g. de mantequilla, 330 g. (6 cub.) de harina, 1 sobre de levadura Royal, un pellizco de sal, 150 g. de frutos secos o de frutas escarchadas.***

Para el glaseado:
200 g. (2 cub.) de azúcar, 1 clara de huevo, 1 cucharadita de zumo de limón.

PREPARACIÓN: Si utiliza frutos secos, deberá trocearlos con las frutas escarchadas durante 6 segundos a velocidad 3 1/2, procurando que queden trocitos pequeños. Reserve.
Vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Agregue la mantequilla y mezcle 10 segundos a velocidad 5. Añada la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos a velocidad 6. Incorpore los frutos reservados y mezcle con la espátula. Pincele un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo. Vierta la mezcla en el molde sin llenarlo más de la mitad, espolvoree la superficie con azúcar normal, si no desea utilizar el glaseado, e introduzca en el horno precalentado a 170° durante 30 minutos aproximadamente. Compruebe que está hecho, pinchándolo en el centro con una brocheta que debe salir seca.

PREPARACIÓN DEL GLASEADO: Con el vaso muy seco, glasee el azúcar programando 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada los ingredientes restantes y mezcle 8 segundos a velocidad 6 hasta que quede bien unido. Rocíe sobre el plum-cake en hilillo fino.

PASTAS DE TÉ

INGREDIENTES: ***300 g. (5 1/2 cub.) de harina, 170 g. de mantequilla, 100 g. de almendras, 1 huevo, 125 g. (1 1/4 cub.) de azúcar.***

PREPARACIÓN: Pulverice las almendras 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo, y reserve en un cuenco. Ponga la harina en el vaso, cúbrala con el resto de los ingredientes, incluidas las almendras y programe 20 segundos a velocidad 6. Retire la masa del vaso, forme una bola y envuelva en plástico transparente. Deje reposar. Retire el plástico y estire la masa hasta dejarla de un grosor de 1/2 cm. Corte las pastas de diferentes formas, colóquelas en una bandeja y hornéelas a 160°, 15 ó 20 minutos. Espolvoréelas con azúcar glass.

PASTAS NORUEGAS

INGREDIENTES: ***300 g. (5 1/2 cub.) de harina, 1 yema de huevo cruda y otra cocida (los huevos deben ser grandes) 150 g. de mantequilla, 70 g. (3/4 cub.) de azúcar.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso los ingredientes en el orden que se indica y programe 20 segundos a velocidad 6. Estire la masa envuelta en plástico transparente hasta dejarla en 1/2 cm. de espesor. Retire el plástico, corte con el cubilete y pinte con clara de huevo. Espolvoree con azúcar en grano y colóquelas en una bandeja. Hornee en el horno precalentado a 170° unos 15 ó 20 minutos.

BIZCOCHOS, GLASEADOS, ETC.

PLUM-CAKE DE REYES (dedicado a Pablo Carlés Tolrá)

INGREDIENTES: ***1 cubilete de avellanas, 1 cubilete de pasas de Corinto, 1 cubilete de almendras crudas y peladas, 1 cubilete de nueces, 1 cubilete de frutas escarchadas, 1 1/2 cubiletes de higos secos, 3 huevos, 150 g. (1 1/2 cub.) de azúcar, 125 g. de mantequilla, 1 cubilete de cerveza negra, 1 cubilete de vino dulce, 1/2 cubilete de anís, 1 1/2 cucharaditas de canela, 1 cucharadita de nuez moscada, 330 g. (6 cub.) de harina, 2 cucharaditas de levadura Royal, 1 1/2 cucharaditas de bicarbonato, un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Trocee los frutos secos durante 10 segundos a velocidad 3 1/2 y reserve. Vierta en el vaso los huevos y el azúcar y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 5. Cuando termine este proceso, añada la mantequilla, la cerveza, el vino, el anís, la canela y la nuez moscada y mezcle 10 segundos a velocidad 5.

A continuación agregue la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal y programe 10 segundos a velocidad 6. Incorpore los frutos secos reservados y mezcle con la espátula.

Seguidamente, vierta la mezcla en un molde grande de plum-cake de 35 centímetros, previamente engrasado con mantequilla y enharinado, procurando no llenar más de la mitad, e introduzca en el horno a 180° durante 40 minutos aproximadamente. Compruebe que está hecho pinchando el centro con una brocheta, que deberá salir seca. Espolvoree con azúcar glass o con un glaseado.

MAGDALENAS

INGREDIENTES: ***200 g. de mantequilla, 200 g. (2 cub.) de azúcar, piel de naranja y limón, sólo la parte coloreada, 4 huevos, 200 g. (3 1/2 cub.) de harina, 1 sobre de levadura Royal, un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Pulverice el azúcar con el vaso bien seco, programando 1 minuto a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación. Agregue los huevos, **ponga la mariposa en las cuchillas**, y programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 4. Deje batiendo, sin calor, unos 2 minutos. Incorpore la mantequilla y bata de nuevo 6 segundos, a velocidad 3.

Seguidamente, incorpore la harina, la levadura y la sal. Mezcle todo durante 6 segundos, a velocidad 3.

Por último, vierta la masa en cápsulas de magdalenas llenándolas sólo hasta la mitad, espolvoréelas con azúcar normal e introdúzcalas en el horno, precalentado a 200°, bajando la temperatura a 180°, durante 15 ó 20 minutos.

BIZCOCHO DE NARANJA

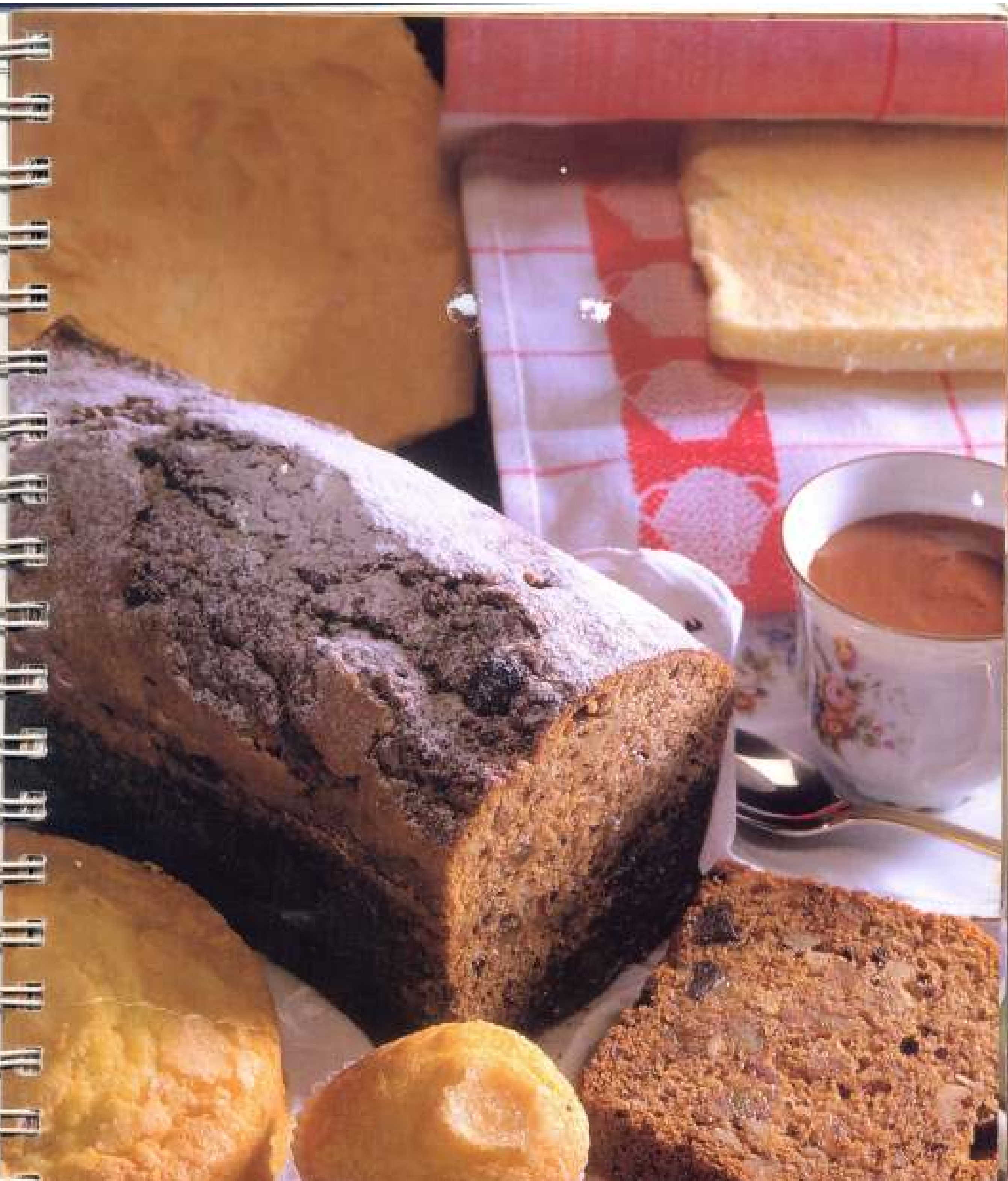
INGREDIENTES: ***250 g. (2 1/2 cub.) de azúcar, 2 yemas de huevo, 1 huevo entero, 100 g. (1 cub.) de aceite ó 100 g. de mantequilla, 1 naranja entera (de piel fina, especial para zumo), 1 yogur natural, 220 g. (4 cub.) de harina, 2 1/2 cucharaditas de levadura Royal, un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada y los huevos. Tape, cierre y programe 1 minuto, temperatura 50°, velocidad 4. (De esta forma el bizcocho saldrá más esponjoso).

A continuación, añada los ingredientes restantes excepto la harina, la levadura y la sal y mezcle todo a velocidad 4 durante unos segundos.

Seguidamente, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo 6 segundos a velocidad 5.

Por último, engrase un molde de corona o de plum-cake con mantequilla y espolvoree ligeramente con harina. Vierta la mezcla en él (no debe llenarse más de la mitad del molde), espolvoree la superficie con azúcar en grano para formar una costra, e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 30 minutos, aproximadamente. Desmolde y adorne al gusto.



COCINAR SIN TRITURAR

Existen infinidad de recetas que puede preparar sin triturar los ingredientes. Thermomix le ofrece dos posibilidades: cocción a velocidad lenta sin trituración y cocción poniendo los alimentos en el cestillo.

COCINAR, SIN TRITURAR, A VELOCIDAD LENTA

Ejemplo: Para cocer 1/2 kg. de acelgas, vierta éstas en el vaso junto con 700 g. de agua (7 cubiletes), 200 g. de patatas, sal o 1 cubito de caldo y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Lo mismo que las acelgas, también se pueden hacer espinacas, alcachofas, brécol, pisto, lentejas, judías, guisos de carne o de patatas, etc.

Si desea verduras rehogadas prepare un sofrito en el vaso con aceite y ajos. A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas**. Incorpore la verdura al vaso (troceada con una tijera si es de hoja) y rehogue el tiempo necesario (depende de la verdura).

NOTA

- ✓ *La velocidad siempre será la UNO.*
- ✓ *En estos casos, al ser el ingrediente blando, ponga* SIEMPRE LA MARIPOSA.
- ✓ *También se coloca la mariposa cuando se trata de grandes cantidades para que los alimentos se muevan mejor y no se peguen.*
- ✓ *Si desea preparar sofritos sin triturar totalmente, utilice la velocidad UNO.*

Cocción de pasta

INGREDIENTES **PARA 250 G.:** ***750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua , sal, 1 cucharada de aceite.***

PREPARACIÓN: Vierta el agua con la sal y el aceite en el vaso, programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Agregue la pasta por el bocal del cubilete y programe el tiempo que indique el paquete de la pasta, a temperatura 100º, velocidad 1. Escurra utilizando el cestillo y sirva inmediatamente.

PARA 500 G. Vierta 1 1/2 litros de agua con sal y aceite en el vaso, y programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añada la pasta por el bocal del cubilete y proceda igual que la anterior.

Ajos confitados

INGREDIENTES: ***500 g. (5 cubiletes) de aceite de oliva, 500 g. de ajos pelados.***

PREPARACIÓN: **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta los ingredientes en el vaso y programe 30 minutos, temperatura 90º, velocidad 1. Una vez confitados los ajos, resérvelos en un recipiente de cristal, cubiertos con un poco de aceite. El aceite sobrante utilícelo para salsas, pizzas, tostadas, etc.

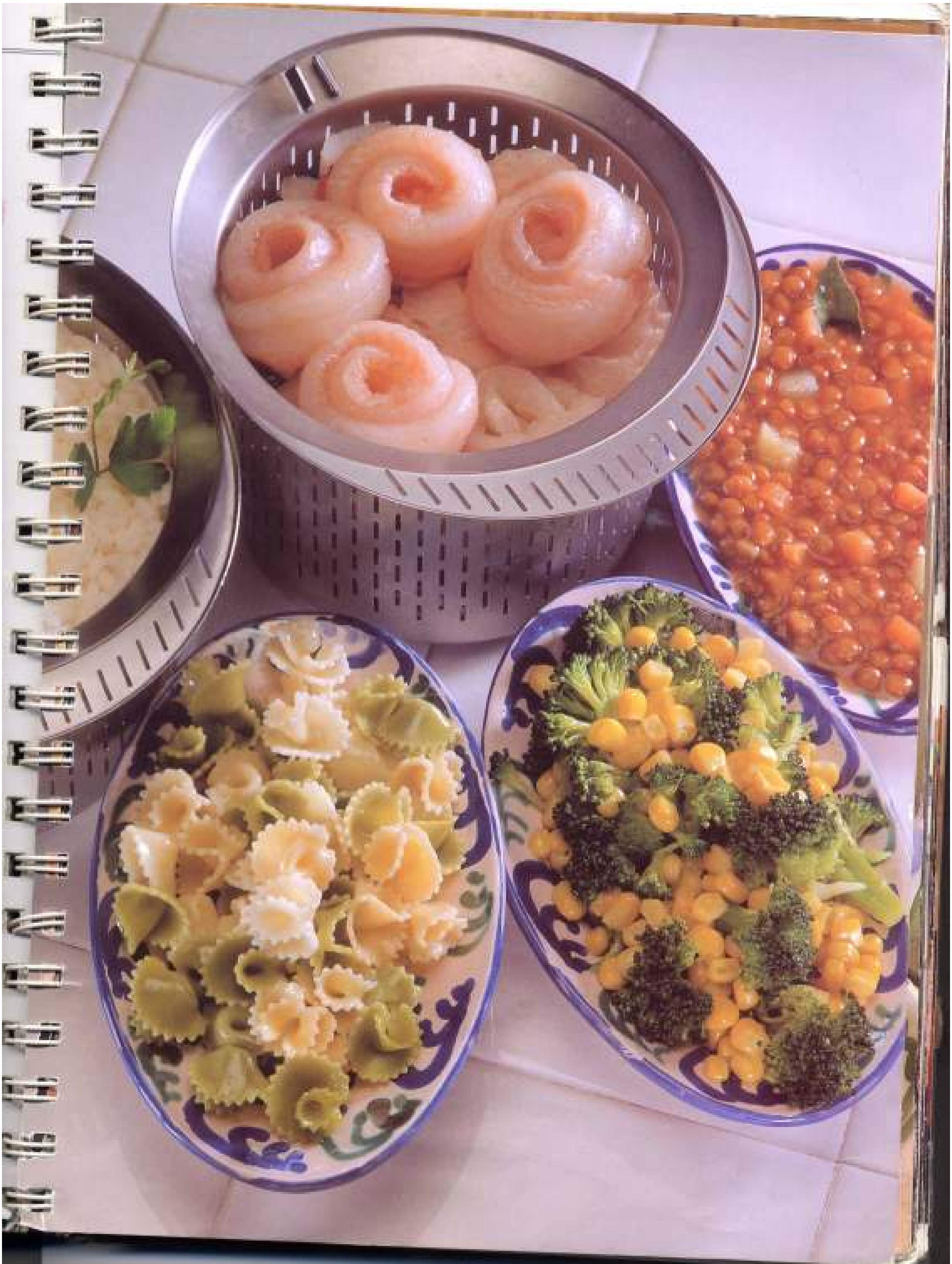
NOTA: Los ajos así preparados son más digestivos y se pueden usar en mayor cantidad para dar perfume y sabor a muchas recetas.

COCINAR, SIN TRITURAR, CON CESTILLO

Otro sistema para cocer, sin triturar, es utilizando el cestillo. De esta forma se pueden cocinar alimentos más delicados, como pueden ser filetes de pescado.

El cestillo lo puede utilizar para cocinar por ejemplo: guisantes, patatas para hacer puré; arroz; ensaladilla; champiñones; huevos (hasta 8), poniendo agua en el vaso; filetes de pollo, pescado, ternera, etc. Los filetes siempre se colocarán en posición vertical con el fin de que el líquido que hay abajo pueda entrar por los agujeros del cestillo y se cueza lo que hay en él. Se pueden colocar de dos formas: haciendo rollitos o verticalmente en círculo (ver foto).

Para cocinar con el cestillo SIEMPRE HABRÁ QUE AÑADIR AGUA, CALDO O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO Y UTILIZAR LA TEMPERATURA 100º, VELOCIDAD 4.



B A Ñ O M A R Í A Y C U A J A D O S

SALSA BEARNESA

INGREDIENTES: ***50 g. (1/2 cub.) de vinagre, 50 g. de chalotas, 200 g. de mantequilla, 1 cucharadita de estragón, 4 yemas de huevo, sal, pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el vinagre y las chalotas y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Deje enfriar ligeramente y agregue primero la mantequilla y a continuación los ingredientes restantes. Programe 4 minutos, temperatura 70º, velocidad 4. Vuelque en seguida en un cuenco.

NOTA: Si se corta, se retira del vaso, se agrega al vaso 1/2 cubilete de agua fría y, en velocidad 5, se va incorporando de nuevo la mezcla cortada, por el bocal, inclinando el cubilete.

SALSA HOLANDESA Y MUSELINA

INGREDIENTES: ***4 yemas de huevo, 50 g. (1/2 cub.) de agua, 130 g. de mantequilla, 1/2 cucharadita de sal, pimienta, el zumo de 1/2 limón.***

PREPARACIÓN: Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70º, velocidad 4.

PREPARACIÓN DE LA SALSA MUSELINA: Agregue a la salsa Holandesa 1 cubilete de nata.

CREMA INGLESA

INGREDIENTES: ***600 g. (6 cub.) de leche, 6 yemas de huevo, 100 g. (1 cub.) de azúcar, 1 cucharada de azúcar vainillada.***

PREPARACIÓN: Vierta todo en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 85º velocidad 4.

CHOCOLATE (para cubrir tartas)

INGREDIENTES: ***50 g. (1/2 cub.) de aceite de girasol, 300 g. de chocolate Postres Nestlé.***

PREPARACIÓN: Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80º, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate, en trozos y después programe velocidades 5-7-9, aproximadamente 30 segundos, hasta que quede como una crema y totalmente triturado. Cubra con esta crema las tartas.

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES: **A)** ***130 g. (1 1/4 cub.) de azúcar, piel de naranja y limón, sólo la parte coloreada, 2 huevos y 2 yemas, 2 cucharadas de azúcar vainillada, 600 g. (6 cub.) de leche, 50 g. (1/2 cub.) de Cointreau u otro licor (optativo), 30 g. (1/2 cub.) de maizena.***

B) ***750 g. (7 1/2 cub.) de leche, 3 ó 4 huevos según tamaño, 150 g. (1 1/2 cub.) de azúcar, 60 g. (1 cub.) de harina (si se utiliza maizena en vez de harina, se pondrá 3/4 de cubilete), 50 g. (1/2 cub.) de ron u otro licor.***

PREPARACIÓN A: Vierta en el vaso los 130 g. de azúcar y pulverícela a velocidades 5-7-9 progresivo.
A continuación, añada las pieles de naranja y limón y programe de nuevo a velocidades 5-7-9. Incorpore los ingredientes restantes y programe 6 minutos, temperatura 90º velocidad 4.

PREPARACIÓN B: Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES: ***150 g. (1 1/2 cub.) de azúcar, la piel de 1 limón sólo la parte amarilla, 100 g. de mantequilla, 4 huevos, el zumo de 3 limones.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el azúcar y pulverice a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y programe de nuevo a velocidades 5-7-9. Agregue los ingredientes restantes y programe 4 minutos, temperatura 80º, velocidad 4.

NOTA: Rellene tartaletas, grandes o pequeñas, cubra con merengue y gratine).

FUNDIR CHOCOLATE

INGREDIENTES: ***50 g. (1/2 cub.) de agua, 250 g. de chocolate.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el agua y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 1. Pare y añada el chocolate.
Deje reposar unos segundos y triture a velocidad 8, ya sin calor, hasta que quede una crema.



BECHAMEL Y CROQUETAS

BECHAMEL (para Coberturas)

INGREDIENTES: ***600 g. (6 cub.) de leche, 60 g. (1 cub.) de harina, 30 g. de mantequilla, 1 cucharada de aceite, nuez moscada, pimienta y sal.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

NOTA: Para la mitad de cantidad reduzca el tiempo a 5 minutos

SUGERENCIA

A estas bechameles puede agregarles 2 cucharadas del concentrado de pimientos choriceros, Pimientos del Piquillo triturados, etc.

BECHAMEL (para Lasañas)

INGREDIENTES: ***750 g. (7 1/2 cub.) de leche, 110 g. (2 cub.) de harina, 50 g. de mantequilla, 1 cucharada de aceite, nuez moscada, pimienta y sal.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en al vaso y programe 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

NOTA: Para canelones quite 50 g. de harina.

BECHAMEL CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES: ***250 g. de champiñones blanqueados en limón, 2 dientes de ajo, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, 1 cucharada de mantequilla, 500 g. (5 cub.) de leche, 60 g. (1 cub.) de harina, nuez moscada, pimienta, 1 pastilla de ave.***

PREPARACIÓN: **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso los champiñones, los ajos, el aceite y la mantequilla. Programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Agregue la leche y la harina, condimente y programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 1.

SUGERENCIA

Puede substituir los champiñones por espinacas troceadas. El resto es igual.

BECHAMEL CON CEBOLLA (SUBISSE)

INGREDIENTES: ***150 g. de cebolla troceada, los restantes ingredientes, igual que para la bechamel de champiñones.***

PREPARACIÓN: **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso la cebolla troceada, los ajos, el aceite y la mantequilla. Programe durante 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

A continuación, agregue la leche y la harina, condimente y programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 1.

CROQUETAS

INGREDIENTES: ***2 huevos duros, 150 g. de jamón serrano (u otro ingrediente a su gusto), 30 g. de cebolla, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, 100 g. de margarina, 170 g. de harina (3 cub.), 800 g. de leche (8 cub.), nuez moscada, pimienta y sal (dependiendo del ingrediente elegido).***

PREPARACIÓN: Pique el ingrediente elegido. Si es jamón serrano, hágalo dando 5 golpes de Turbo, si es otro ingrediente más blando, programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Retire del vaso y reserve.

Vierta en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Añada la harina y programe 2 minutos, temperatura 90º, velocidad 4. Incorpore los ingredientes restantes y dos cucharadas del relleno que teníamos picado. Mezcle 10 segundos a velocidad 8 y a continuación programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 5. Cuando espese la masa, baje la velocidad a 3. Cuando pare la máquina, deje reposar unos segundos sin bajar el vaso. Incorpore el relleno restante y mezcle con la espátula.

Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo y cuando esté fría, prepare las croquetas con la técnica que le indicamos a continuación.



1 Coloque una manga pastelera en el cestillo, fuera de la máquina. Así evitará quemarse. Vierta en ella el contenido del vaso.

2 Cierre la manga con una pinza y deje enfriar en el frigorífico. Cuando la pasta este fría, haga tiras largas sobre una fuente de pan rallado.

3 Córtelas al tamaño deseado, envuélvalas en pan rallado, a continuación en huevo y de nuevo en pan. Déjelas reposar unos minutos antes de freírlas.

1



2



3



P A T É S

PATÉ DE HIGADITOS

INGREDIENTES: ***500 g. de higaditos de pollo, limpios y sin corazones, 150 g. de jamón de York, 150 g. de bacon sin corteza ni ternillas, 1 copa de brandy u Oporto, 1 cucharadita de mantequilla, 1 cucharadita de aceite, 200 g. (2 cub.) de nata o una lata de nata "La Lechera", 50 g. de cebolla, pimienta negra al gusto, media hoja de laurel, nuez moscada, canela en polvo, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 clavo de olor, sal.***

PREPARACIÓN: Macere los higaditos de pollo en el brandy (mejor de un día para otro). Ponga en el vaso la mantequilla y el aceite, la cebolla, el bacon, el laurel, la pimienta, el clavo y la sal. Programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.

A continuación, agregue los ingredientes restantes con los higaditos bien escurridos y 2 cucharadas de brandy u Oporto limpios (deseche el de la maceración). Triture 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar un puré homogéneo. Baje con la espátula lo que hubiera en las paredes del vaso y programe 6 minutos, temperatura 80°, velocidad 4. Programe de nuevo 15 segundos, velocidad 8 y ayúdese con la espátula, pues queda muy espeso. Si le gustase más rosado, téngalo menos tiempo. Por último viértalo en una terrina y adórnelo al gusto o haga bolas como en la foto.



PATÉ DE QUESOS

INGREDIENTES: ***150 g. de queso azul, 125 g. de queso de bola, 125 g. de queso Gruyere, 150 g. de requesón, 50 g. (1/2 cub.) de nata, 50 g. (1/2 cub.) de leche, 50 g. de mantequilla, 50 g. de nueces troceadas (opcional), sal y pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso la nata, la leche y la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 5. Agregue los ingredientes restantes excepto las nueces y triture 15 segundos a velocidad 8, después programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 8. Tiene que quedar homogéneo, de no ser así, añada un poco más de leche o nata y vuelva a batir. Si utiliza nueces, agréguelas troceadas, incorporándolas con la espátula.

BOLA DE QUESO

INGREDIENTES: ***50 g. (1/2 cub.) de leche, un gajo de cebolla, 150 g. de queso graso, 150 g. de queso azul, 1 cucharada de mantequilla, 200 g. de queso Philadelphia.***

Para adornar:
Nueces picadas, 2 cubiletes de hojas de perejil picado.

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 30 segundos, temperatura 40°, velocidad 8, ayudándose con la espátula. Tiene que quedar homogéneo, de no quedar bien amalgamado, repita la operación. A continuación ponga en un cuenco hondo una hoja plástica transparente dejando fuera del cuenco plástico para después envolver el paté, y vierta la mezcla en él. Tape con el plástico e introduzca en el frigorífico hasta que esté consistente. Si desea adornar la bola, pique las nueces con las hojas de perejil durante 8 segundos a velocidad 3 1/2. Cuando esté consistente, déle forma de bola, rebócela en las nueces con perejil y sírvala con biscotes. (También puede agregar las nueces troceadas al vaso, junto con todos los demás ingredientes).

PATÉ DE MARINERO

INGREDIENTES: ***1 lata de sardinas en tomate, 1 lata de mejillones en escabeche, 1 lata de caballa en aceite, 1 cucharadita de mantequilla, unas gotas de Tabasco.***

PREPARACIÓN: Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture, ayudándose con la espátula, a velocidades 6-8, hasta que quede homogéneo.

PATÉ DE AHUMADOS

INGREDIENTES: ***225 g. de arenques ahumados, 150 g. de queso Philadelphia, 1 diente de ajo, 1 cucharada de mantequilla, el zumo de 1/2 limón, pimienta.***

PREPARACIÓN: Igual que el Paté marinero.

PATÉ DE AGUACATES

INGREDIENTES: ***2 aguacates maduros, 1 trozo de cebolla (unos 50 g.), 1 diente de ajo, 1 tomate maduro, sal, Tabasco, unas gotas de limón, unas hojas de cilantro o apio.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso, ayudándose con la espátula, **ponga la mariposa en las cuchillas** y programe 30 segundos a velocidad 4.

PATÉ DE MEJILLONES

INGREDIENTES: ***1 lata de mejillones en escabeche, 1 lata de bonito, 3 quesitos.***

PREPARACIÓN: Igual que el Paté marinero.

PATÉ DE ATÚN

INGREDIENTES: ***150 g. de mantequilla, 3 huevos duros, 300 g. de atún en aceite (muy bien escurrido el aceite), 2 latas pequeñas de anchoas muy bien escurridas, pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes y programe 25 segundos a velocidad 6. Ayúdese con la espátula, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.

PIÑA DE QUESOS

INGREDIENTES: ***300 g. de queso semicurado, 250 g. de queso azul, 125 g. de queso enmental, 125 g. de queso Philadelphia, 125 g. de requesón, 2 cucharadas de brandy, 50 g. (1/2 cub.) de nata líquida, el zumo de 1 limón, 1 diente de ajo, pimienta, un pellizco de Cayena. Para adornar: El penacho de una piña, pimentón dulce y aceitunas rellenas de pimiento morrón.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la Cayena y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. (Se tiene que triturar el ajo).

Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture a velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, ponga 4 minutos, temperatura 70°, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico, y vierta en ella la mezcla preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña. Cuando esté compacta, mejore la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de queso. (Ver foto en la página 148).

PATÉS

MARGARITA DE CAVIAR

PREPARACIÓN: Esta margarita, indicada para fiestas, se hace con 1 bola de Paté de quesos (ver receta en esta misma sección), del tamaño de una pelota de ping-pong. Para darle esta forma, envuélvala en hoja plástica transparente. A continuación, cúbrala con Paté de higaditos (ver receta en esta sección) y continúe dándole forma de bola. Por último, rebócela en caviar negro o rojo. Para que quede bien pegado, ayúdese con las manos o con el plástico. Póngala en una fuente rodeada de endibias y zanahoria (ver foto). El corte queda muy bonito al verse los tres colores.

PATÉ DE SARDINAS

INGREDIENTES: ***2 latas de sardinas en aceite bien escurridas, 150 g. de mantequilla, 2 cucharadas de brandy, 3 cucharadas de ketchup, 2 cucharadas de Oporto, 50 g. de cebolla, 3 ramas de perejil (sólo hojas), unas gotas de limón, Tabasco al gusto, salsa Perrins y pimienta.***

PREPARACIÓN: Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 2.
A continuación, añada el resto de los ingredientes indicados y triture 30 segundos a velocidad 4.
Por último, rectifique la sazón, vierta en una terrina y reserve en el frigorífico.

PATÉ DE ANCHOAS

INGREDIENTES: ***200 g. de queso Philadelphia, 1 lata de anchoas (8 ó 10 anchoas).***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el queso y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 2. Añada las anchoas y triture 30 segundos a velocidad 4.

TRUCO

Cuando vaya a hacer pocas cantidades y para que quede todo homogéneo y bien triturado, tiene dos opciones:

1.- <u>Poner la mariposa en las cuchillas</u> y triturar a velocidad 4.

2.- Triturar unos segundos a velocidad 4, poner 30 segundos a velocidad ESPIGA y después volver a poner unos segundos más a velocidad 4.

PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES: ***4 quesitos, 130 g. de pimiento morrón o del piquillo, 2 latas de sardinas en aceite, bien escurridas.***

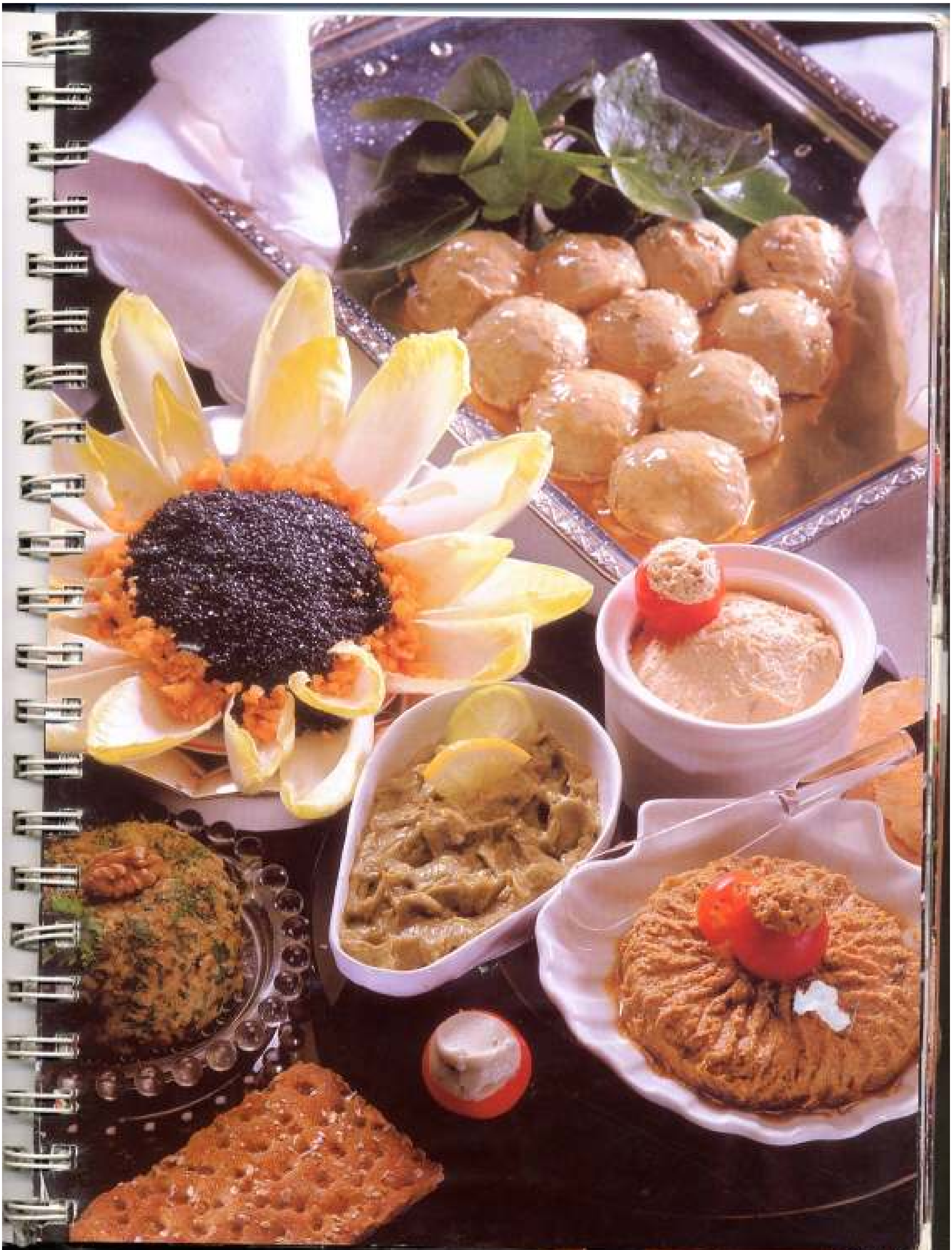
PREPARACIÓN: Ponga en el vaso los quesitos y el pimiento y programe 2 minutos, tempera- [illegible] velocidad 4. Añada las sardinas y [illegible] 30 segundos a velocidad 4.

NOTA: Si no se trituran bien los quesitos, **<u>ponga la mariposa en las cuchillas</u>** y programe 20 segundos a velocidad 4 y quedará una crema homogénea. Si utiliza pimiento morrón en vez de pimiento del piquillo, aromatice con unas gotas de Tabasco.

PATÉ DE JAMÓN

INGREDIENTES: ***130 g. de mantequilla, 300 g. de jamón de York, 100 g. de paté de higaditos o foie-gras, 4 anchoas con su aceite, 2 cucharadas de alcaparras.***

PREPARACIÓN: Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes y triture 20 segundos a velocidad 4.



MERMELADAS

Todas las mermeladas se pueden hacer en el Thermomix, bien trituradas totalmente o con trocitos. Dependiendo de la fruta que utilice, ya que unas tienen más pectina que otras, espesarán más o menos. Aquellas que tengan menos pectina, como las fresas, necesitarán al final temperatura Varoma para que se evapore el líquido.

La base para todas las mermeladas es:

El peso de fruta será siempre el mismo que de azúcar y siempre pondremos un limón bien pelado y sin pepitas. Si la queremos con trocitos, lo trocearemos 6 segundos a velocidad 4 y a continuación lo pondremos a cocer a velocidad 1. Si queremos todo bien triturado, lo trocearemos 15 segundos a velocidad 6 hasta que tengamos un puré.

MERMELADA DE NARANJA EN TROCITOS

INGREDIENTES: ***500 g. de naranjas, 1 zanahoria grande, 1 limón grande bien pelado y sin pepitas, 500 g. (5 cub.) de azúcar.***

PREPARACIÓN: Pele las naranjas, sólo la parte naranja. Vierta la piel en el vaso junto la pulpa de la naranja (sin nada de parte blanca) y el resto de los ingredientes. Trocee durante 6 segundos a velocidad 4. A continuación programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si queda muy líquida, programe la temperatura Varoma 5 ó 10 minutos más.

NOTA

Utilizando el mismo procedimiento, se pueden preparar múltiples mermeladas, por ejemplo:

- ✓ DE CALABACÍN: ***500 g. de calabacín sin pelar, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g. de azúcar.***
- ✓ DE PIMIENTOS ROJOS: ***500 g. de pimientos rojos, 2 zanahorias grandes, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g. de azúcar.***
- ✓ DE HIGOS FRESCOS: ***500 g. de higos, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g. de azúcar.***
- ✓ DE MELOCOTÓN: ***500 g. de melocotones con piel y sin hueso, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g. de azúcar.***
- ✓ MIXTA: ***500 g. de fruta variada, 1 limon bien pelado y sin pepitas, 500 g. de azúcar.***

Se pueden hacer más cantidades siempre y cuando la cantidad de fruta sea la misma que la del azúcar. Si utiliza más cantidad de fruta, aumente a 2 limones.

MERMELADA DE APROVECHAMIENTO

INGREDIENTES: ***Residuos de haber preparado limonada (sólo la mitad), 2 zanahorias, 2 piezas de fruta a elegir (manzanas, peras, etc.), pesarlo todo y agregar el equivalente en azúcar.***

PREPARACIÓN: Después de hacer una limonada (ver pág. 14), cuélela y deje dentro del vaso la mitad de los restos. Añada las zanahorias y las frutas, pese utilizando el peso del Thermomix y agregue el mismo peso en azúcar. Trocee todo durante 10 segundos a velocidad 5 para que quede pequeñito y, programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si quedara líquido al final, programe la temperatura Varoma unos minutos para evaporarlo. Si quedase muy espeso, añada algo de agua. Si lo desea más triturado, programe 10 segundos a velocidad 6.

DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: ***500 g. de membrillos sin pelar y sin pepitas, 1 limón bien pelado y sin pepitas, 500 g. (5 cub.) de azúcar.***

PREPARACIÓN: Triture todo junto durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo, ayudándose con la espátula. Baje lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. También se puede cocer el membrillo con el limón 15 minutos, añadir el azúcar y cocinar otros 15 minutos. Pase la mezcla a un recipiente y deje enfriar en un lugar fresco.


Thermomix
Mermelada
Calabacín
Thermomix
Mermelada
Melocotón
Thermomix
Mermelada
Limón
Thermomix
Mermelada
Fresa
Thermomix
Mermelada
Naranja
Thermomix
Mermelada
Pimiento

HELADOS

Existen varios sistemas de hacer un helado, utilizando diferentes bases, de las que a continuación damos algunas. Los sabores se pueden cambiar al gusto.

BASE A

INGREDIENTES: ***300 g. (3 cub.) de leche, 200 g. (2 cub.) de leche evaporada Ideal, 4 yemas, 150 g. (1 1/2 cub.) de azúcar, 2 cucharaditas de azúcar vainillada o 1 cucharadita de vainillina y un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y prepare unas natillas cremosas programando 6 minutos, temperatura 85°, velocidad 4.
Congele esta crema que será la base para cualquier otra preparación que desee hacer. Cuando quiera utilizarla, póngala en trozos en el vaso del Thermomix y, con la ayuda de la espátula, tritúrela programando primero la velocidad 9 y después, cuando se haya triturado un poco, baje a la velocidad 5 hasta que quede consistente y cremosa.

VARIANTES:
De chocolate: añada a la base 100 g. de cacao.
De avellanas: añada a la base 150 ó 200 g. de avellanas trituradas.
De caramelo: añada caramelo líquido. (Si la quiere hacer de este sabor, tendrá que utilizar un poco menos de azúcar).

BASE B

INGREDIENTES: ***Nata montada, almíbar al que añadiremos unas yemas de huevo y el ingrediente que elijamos para darle sabor. (Ver receta del Biscuit de Higos, página 158).***

VARIANTES: Si lo desea, puede cambiar los higos por otro ingrediente como por ejemplo chocolate, frutos secos, cualquier puré de frutas, frutas escarchadas, etc.

BASE C

INGREDIENTES: ***1 bote de leche Ideal congelado, 350 ó 400 g. de frutas troceadas y congeladas (puede ser de una sola fruta o mixta), o en puré, 200 g. de azúcar glass aromatizada con piel de limón o vainillina.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes, agregando un limón pelado y sin pepitas y triture a velocidad 9.

BASE D (Helado rápido sin preparaciones anteriores)

INGREDIENTES PARA HELADO RÁPIDO DE AVELLANA: ***200 g. (2 cub.) de azúcar, la piel de un limón, sólo la parte amarilla, 200 g. (2 cub.) de leche Ideal, 2 cubiletes de leche en polvo "La Lechera", 2 cucharadas de azúcar vainillada, 200 g. de avellanas, 2 yemas de huevo (opcional), un pellizco de sal, 2 bandejas de hielo aproximadamente.***

PREPARACIÓN: Glasee el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y programe de nuevo a velocidades 5-7-9 progresivo. Incorpore las avellanas y triture de nuevo. A continuación, agregue los dos tipos de leche y los hielos y triture a velocidad 9 ayudándose con la espátula hasta que quede perfectamente cremoso.
A esta preparación se le pueden agregar infinidad de sabores. Si le quitamos azúcar, se pueden substituir las avellanas por turrón, higos secos o frescos, 350 g. de frutas, aproximadamente, etc. También puede agregar un licor, por ejemplo de menta. En el caso de que el licor sea dulce, reduzca el azúcar. (1 cubilete de licor, 1 1/2 cubiletes de azúcar).



SALSAS

SALSA PARA CARNE

INGREDIENTES: ***300 g. de cebolla, 150 g. de champiñones blanqueados en limón, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, 2 cucharaditas de concentrado de carne o 1 pastilla de caldo de carne, 200 g. (2 cub.) de vino tinto (el mismo que servirá en la comida).***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla o el concentrado. Programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Añada el vino, la pastilla o el concentrado y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 6. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8. Rectifique la sazón.

VARIANTES: Puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

SALSA DE TRUFA

INGREDIENTES: ***1 lata de trufa, 8 cebollitas francesas, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de mantequilla, 2 puerros (sólo la parte blanca), 1 diente de ajo, 100 g. (1 cub.) de vino blanco o tinto, 1 pastilla de caldo de carne, 100 g. (1 cub.) de nata, el caldo de la trufa, 50 g. (1/2 cub.) de brandy, pimienta.***

PREPARACIÓN: Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo. Trocee todo 8 segundos a velocidad 3 1/2, baje de las paredes del vaso los residuos que hubieran quedado, con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8 y después con la máquina parada, agregue la trufa picadita, mezcle bien con la espátula y rectifique la sazón.

MOJO PICÓN

INGREDIENTES: ***3 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón dulce, 1 rebanada de pan, 1 cucharadita de cominos, 200 g. (2 cub.) de agua, 50 g. (1/2 cub.) de vinagre, 1 cayenita, 50 g. (1/2 cub.) de aceite de oliva, sal y pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso, introduzca el cestillo en el vaso y programe 1 minuto a velocidades 5-7-9 progresivo. Si no quedase suficientemente homogéneo, repita la operación.
Si desea preparar más cantidad puede doblar las cantidades.

SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS

INGREDIENTES: ***150 g. (1 1/2 cub.) de aceite, 50 g. de mantequilla, 50 g. (1/2 cub.) de salsa de soja, 3 cucharadas de mostaza o al gusto, Tabasco al gusto, 70 g. de nueces.***

PREPARACIÓN: Ralle las nueces en el vaso durante unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Retírelas y reserve.
A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 60°, velocidad 4.
Seguidamente, añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, temperatura 60°, velocidad 1. Sírvala caliente.
Utilice esta salsa para ensaladas de endibias, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. y con verduras cocidas.

SALSA MORNAY

INGREDIENTES: ***400 g. (4 cub.) de leche, 200 g. (2 cub.) de nata o leche evaporada Ideal, 100 g. de queso Gruyere, 50 g. (1 cub.) de harina, 50 g. de mantequilla, nuez moscada, sal y pimienta.***

PREPARACIÓN: Ralle el queso, agregue los ingredientes restantes y programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Es ideal para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc. A esta salsa se le pueden agregar 5 huevos al final de la preparación y el ingrediente que queramos y tendremos el relleno de una deliciosa Quiche de tamaño grande, sólo nos quedará hornearla.

SALSA PESTO

INGREDIENTES: ***100 g. de Parmesano, 50 g. de hojas de albahaca, 2 dientes de ajo, 50 g. de piñones, 250 g. (2 1/2 cub.) de aceite, sal, 50 g. (1/2 cub.) del agua de cocer la pasta.***

PREPARACIÓN: Trocee el queso y rállelo presionando el botón Turbo 5 veces y luego programando 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación añada los ajos, los piñones y la albahaca. Vuelva a repetir la misma operación. Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo como si se tratase de una mayonesa, vierta poco a poco el aceite a velocidad 5, añada el agua y mezcle. Rectifique la sazón si fuera necesario.

SALSA DE CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES: ***100 g. (1 cub.) de vino blanco, 125 g. de gambas, 1 diente de ajo, 2 puerros (sólo la parte blanca), 250 g. de champiñones, 200 g. (2 cub.) de nata, 1 cucharada colmada de mantequilla, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, sal o un cubito de pescado, pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas junto con el vino blanco y haga un caldo. Programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapa.

A continuación vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo, y los puerros y programe 6 segundos a velocidad 4, para trocear todo. Baje bien los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Añada los champiñones troceados, **ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue la nata y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. En el último minuto, incorpore las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos. Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de 1/2 limón.

SALSA DE CURRY

INGREDIENTES: ***3 yemas, 250 g. (2 1/2 cub.) de leche, 1/2 cucharadita de curry en polvo, pimienta y sal.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°, velocidad 4.

SALSA DE ROQUEFORT

INGREDIENTES: ***200 g. de Roquefort o queso azul, 2 huevos, 400 g. (4 cub.) de leche o nata, pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 85°, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.

SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES: ***3 latas de 1/2 kilo de tomate triturado, 100 g. de cebolla, 1 diente de ajo, 1 zanahoria o 1 cucharadita de azúcar, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, sal y pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la zanahoria. Triture 10 segundos a velocidad 5. Limpie las paredes del vaso y después programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Agregue el tomate, sazone y programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
Si desea que la salsa salga muy fina, triture 20 segundos a velocidad 8.

TOMATE FRITO

INGREDIENTES: ***2 botes de kilo de tomate triturado, 2 dientes de ajo, 1 zanahoria o 1 cucharada de azúcar, 100 g. de cebolla, 50 g. (1/2 cub.) de aceite, sal, pimienta, unas hojas de albahaca (opcional).***

PREPARACIÓN: Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 12 segundos a velocidad 5. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 5, pare la máquina, añada el tomate y programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si lo desea más espeso, puede programar la temperatura Varoma 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos y tendrá que escurrir bien su líquido.

SALSA VERDE FRÍA

INGREDIENTES: ***1 cubilete de hojas de perejil, 6 filetes de anchoas, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de alcaparras, 3 yemas de huevo duro, 12 aceitunas verdes sin hueso, 250 g. (2 1/2 cub.) de aceite de oliva, un trozo de miga de pan o 4 biscotes, sal, 3 cucharadas de vinagre.***

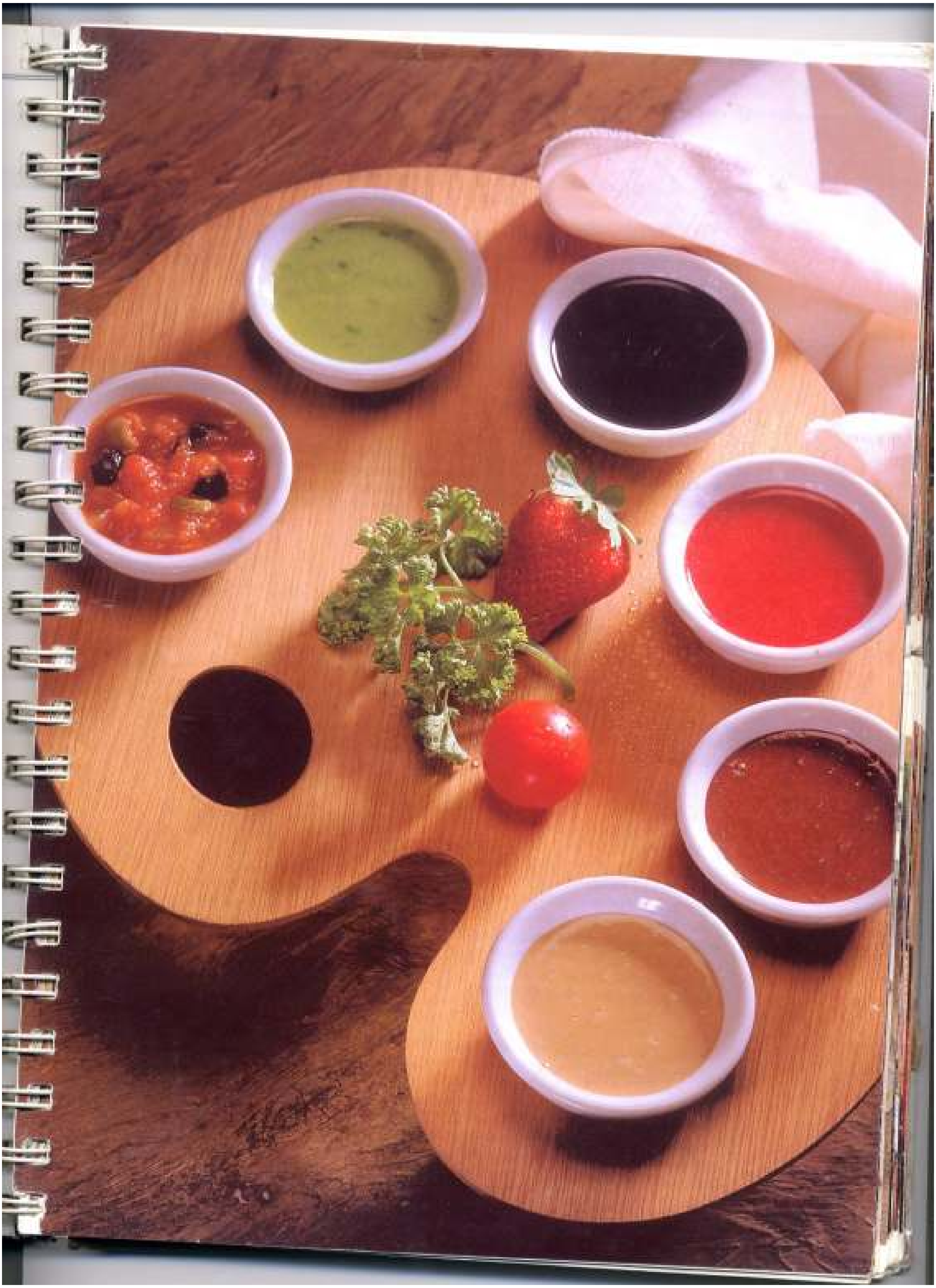
PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite de oliva, introduzca el cestillo en el vaso y programe 2 minutos a velocidad 5.
En el momento que la máquina se ponga en funcionamiento, vaya añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectifique la sazón.

SALSA A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES: ***50 g. de pimienta verde, 150 g. de champiñones blanqueados en limón, 1 cebolla mediana, 1 puerro, sólo la parte blanca, 1 diente de ajo, 300 g. (3 cubiletes) de nata líquida, 1 pastilla de caldo de carne o pescado, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de aceite.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso todos los ingredientes menos la pimienta verde, la pastilla de caldo y la nata. Trocee 6 segundos, a velocidad 3 1/2.
A continuación, programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.
Seguidamente, añada la nata, la pastilla y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90º, velocidad 1, para que no se triture.

NOTA: Si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito a velocidad 1 en vez de en la 4. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.



RECETAS BÁSICAS

SOFRITO A

INGREDIENTES: ***50 g. (1/2 cub.) de aceite, 150 g. de cebolla, 1 diente de ajo, sal o un cubito de caldo.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 4 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

NOTA:
A todos estos sofritos, se les pueden añadir otros ingredientes al gusto, como por ejemplo: zanahorias, puerros, champiñones, setas, etc.

SOFRITO B

INGREDIENTES: ***50 g. (1/2 cub.) de aceite, 250 g. de cebolla, 2 dientes de ajo, 1 pimiento verde pequeño, 1 tomate, sal o un cubito de caldo.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 6 segundos, a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

SOFRITO C

INGREDIENTES: ***100 g. (1 cub.) de aceite, 300 g. de cebolla, 2 dientes de ajo, 3 puerros (sólo la parte blanca), 1 hoja de laurel, 3 tomates maduros, sal o un cubito de caldo.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 8 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 6 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Si desea el sofrito muy fino, al finalizar la cocción, programe 15 segundos a velocidad 8.

SOFRITO PARA PAELLA

INGREDIENTES: ***100 g. (1 cub.) de aceite, 3 dientes de ajo, 100 g. de pimiento rojo, 100 g. de pimiento verde, 2 ñoras o 2 pimientos choriceros, 1/2 cubilete de hojas de perejil, 3 tomates rojos y maduros, sal o un cubito de caldo.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 8 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Si desea el sofrito más fino, al finalizar, programe 15 segundos a velocidad 6.

SOFRITO PARA SOPAS

INGREDIENTES: ***Los mismos que para el sofrito para paella, añadiéndole 150 g. de cebolla.***

PREPARACIÓN: Utilice el mismo procedimiento y tiempo que el descrito para el sofrito para Paella.

FUMET DE PESCADO

INGREDIENTES: ***125 g. de gambas, 300 g. (3 cub.) de agua.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso las cáscaras, las cabezas de las gambas y el agua y programe 6 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuele, deje enfriar y congele. Las gambas las puede utilizar para otra preparación.

NOTA: Este caldo se puede preparar y congelar, y de esta forma tenerlo listo para agregar a paellas, sopas, salsas, etc.

CONCENTRADO DE CHORICEROS O ÑORAS

INGREDIENTES: ***15 pimientos choriceros o 30 ñoras, 400 g. (4 cub.) de agua.***

PREPARACIÓN: Quite las semillas y rabitos a los pimientos y viértalos en el vaso. Pulverícelos durante 30 segundos a velocidades 8-9. Limpie bien las paredes del vaso ayudándose con la espátula, agregue el agua y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 6.

NOTA: Este concentrado le servirá para paellas, salsas y guisos. Congélelo en porciones y lo tendrá listo para su utilización en cualquier receta.

RELLENO PARA EMPANADAS O EMPANADILLAS

INGREDIENTES: ***100 g. (1 cub.) de aceite, 300 g. de cebolla, 200 g. de pimientos rojos, 150 g. de pimientos verdes, 2 dientes de ajo, 3 tomates muy rojos o 3 cubiletes de tomate triturado, sal, 300 g. de atún en aceite o en escabeche, o cualquier otro ingrediente de su gusto.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el atún, y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando el sofrito esté listo, agregue el atún o el ingrediente elegido, y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

YOGUR

INGREDIENTES: ***1 litro de leche, puede ser descremada, 1 yogur.***

PREPARACIÓN: Vierta la leche en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 80°, velocidad 4. En los últimos 10 segundos, agregue el yogur por el vocal del cubilete, o espere a que termine el tiempo, y después programe 15 segundos a velocidad 4 y agregue el yogur. Tape con el cubilete y sin desmontar el vaso de la máquina, cúbralo con 2 paños y déjelo reposar 8 horas. Si se desea más denso, puede añadir a la leche 1 cubilete de nata o de leche en polvo, o de leche evaporada Ideal.

FLAN

INGREDIENTES: ***600 g. (6 cub.) de leche, 6 huevos, 1 cucharada de azúcar vainillada, 125 g. de azúcar, piel de naranja y de limón (opcional).***

PREPARACIÓN: Pulverice las pieles de naranja y de limón junto con el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación, agregue todos los ingredientes restantes y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.
Mientras tanto caramelice un molde y deje enfriar el caramelo.
Cuando pare la máquina, vierta la preparación inmediatamente en el molde e introduzca en el frigorífico para que cuaje y se enfríe.

RECETAS BÁSICAS

PICADA DE AJO Y PEREJIL

PREPARACIÓN: Calcule los dientes de ajo que puede consumir en una semana, y prepare un manojo de perejil, sólo las hojas. Ponga la máquina en marcha a velocidad 8 deje caer los ajos y el perejil por el bocal y no se preocupe que no se trituran totalmente ya que van quedando pegados al vaso. Una vez que los dos ingredientes estén mezclados, como mejor se conservan es cubiertos de aceite y podrá ir utilizándolos para guisos, sofritos, etc.

PASTILLAS DE CALDO

INGREDIENTES: ***500 g. de carne magra en trocitos, 300 g. de sal gorda, 500 g. de verduras variadas (apio, zanahorias, cebolla, 2 pimientos choriceros, etc.).***

PREPARACIÓN: Vierta la mitad de la carne en el vaso y triture 10 segundos a velocidad 8. Repita la operación, vuelque la carne en otro recipiente y reserve. A continuación, vierta todos las verduras en el vaso y triture durante 10 segundos a velocidad 6. Seguidamente, incorpore la carne y la sal y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 6. Deje enfriar en el vaso y después triture a velocidades 8-9. Si está demasiado espeso, puede agregar un poco de vino. Vierta en un recipiente hermético y guárdelo en el frigorífico, para su posterior utilización en guisos.

PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES: ***800 g. de patatas peladas y troceadas, 1 litro de agua (10 cub.), 1 y 1/2 pastillas de caldo o sal, pimienta, 50 g. de mantequilla o de aceite de oliva (1/2 cub.)***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto la mantequilla o el aceite y programe 25 minutos a 100° en velocidad 1. Añada la mantequilla o el aceite y triture 20 segundos en velocidad 3. Tiene que quedar homogéneo. Rectifique la sazón y añada líquido al gusto.

Nota: Si desea un puré de guarnición ponga todos los mismos ingredientes **menos el líquido** que debe ser 400 g. (4 cub.) de agua o leche. En la preparación, **ponga la mariposa** en las cuchillas y eche todos los ingredientes menos la mantequilla o aceite. Programe 25 minutos a 100° en velocidad 1. Añada la mantequilla o aceite, rectifique la sazón y programe 20 segundos en velocidad 3.
Si quiere un puré para ponerlo en manga pastelera y gratinarlo, póngale 2 yemas cuando añada la mantequilla o aceite. Haga rosetones con la manga y gratine.

MASA PARA CREPES

INGREDIENTES: ***250 g. (4 1/2 cub.) de harina, 500 g. (5 cub.) de leche, 2 huevos, 1 cucharada de aceite, un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6.

TORTITAS

INGREDIENTES: ***150 g. (3 cub.) de harina, 1/2 cucharadita de sal, 50 g. de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, 200 g. (2 cub.) de leche, 2 huevos, 1 cucharadita de levadura.***

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso y mezcle 15 segundos a velocidad 6. A continuación, pincele una sartén pequeñita con mantequilla y caliente al fuego. Añada un cacito de la masa preparada y cuando comiencen a salir burbujas por la superficie, déle la vuelta y dore por el otro lado. Sirva con nata, chocolate, caramelo líquido, mermelada, etc.

CREMA RÁPIDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: ***500 g. (5 cub.) de leche, 2 huevos, 2 cucharaditas de azúcar vainillada, 30 g. (1/2 cub.) de maizena, 70 g. (3/4 cub.) de azúcar, 2 cucharadas de cacao puro.***

PREPARACIÓN: Ponga en el vaso la leche, los huevos, el azúcar vainillada, la maizena y el azúcar y programe 6 minutos, temperatura 85º, velocidad 4.
A continuación, agregue el cacao y mezcle unos segundos, sin calor, para que quede homogénea.

NOTA: Esta crema es ideal para rellenar tartas, crepes, etc.

CHAMPIÑONES O SETAS SALTEADAS AL AJILLO

INGREDIENTES: ***400 ó 500 g. de champiñones o setas, 4 ó 5 dientes de ajo, 1 cayenita o un poquito de guindilla (opcional), hojas de perejil, 3/4 cubilete de aceite, sal, pimienta.***

PREPARACIÓN: Vierta en el vaso con la velocidad 8 en marcha, los ajos y el perejil, y deje unos segundos. Pare la máquina, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada los ingredientes restantes, troceados al gusto (si son champiñones, previamente blanqueados en limón y escurridos). Programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Rectifique la sazón y compruebe si están en su punto, de no ser así, cocínelos unos minutos más. Si tuviesen demasiado líquido, programe la temperatura Varoma durante 5 minutos aproximadamente.
Este salteado se puede hacer con cualquier otra verdura como por ejemplo calabacines y cebolla.

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES: ***200 g. de chocolate Postres de Nestlé, 1 litro de leche, 30 g. (1/2 cub.) de maizena, un pellizco de sal.***

PREPARACIÓN: Vierta el chocolate troceado en el vaso y rállelo con 5 golpes de Turbo. A continuación, incorpore todos los ingredientes restantes y programe 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

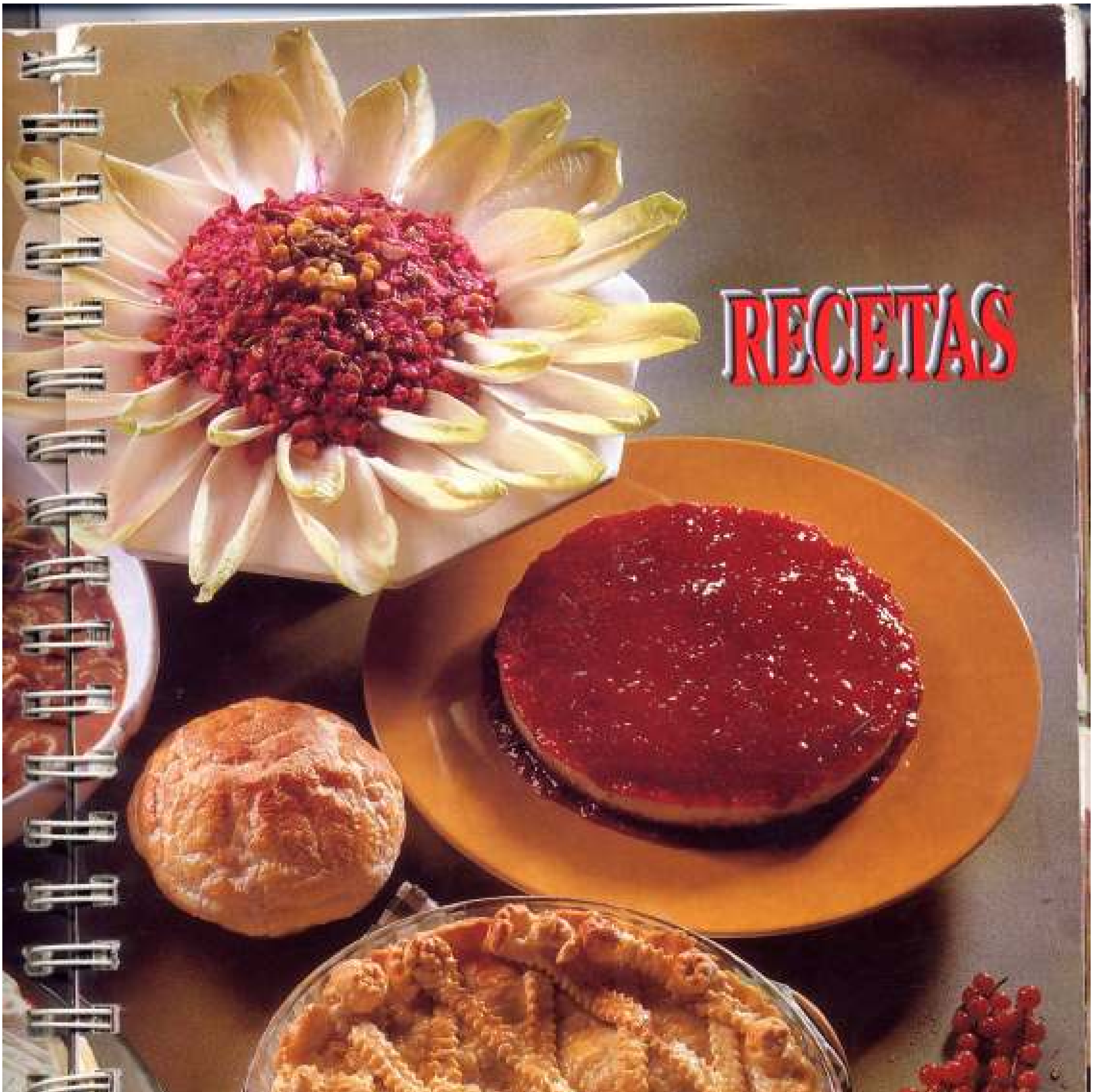
NOTA: Si lo desea muy espeso, póngale el doble de maizena y añada azúcar si le gusta más dulce.

BECHAMEL DE DIETA

INGREDIENTES: ***600 g. de calabacines, 1/2 cebolla mediana, 200 g. (2 cub.) de leche descremada, 2 cucharadas de aceite, 4 quesitos descremados, Sal y pimienta.***

PREPARACIÓN: Ponga los calabacines previamente pelados y troceados en el vaso, añada la leche, la cebolla y el aceite, y programe 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Unos minutos antes de que termine, agregue los quesitos.
Compruebe la consistencia e incorpore más leche si lo considera necesario. Sazone con sal y pimienta teniendo en cuenta que los quesitos tienen sal.




RECETAS

56 A — Gazpacho

INGREDIENTES:
1 kg. de tomates muy maduros, sin pelar
• 1 pimiento rojo pequeño
• 1 diente de ajo
• 1 trozo pequeño de cebolla
• 1 pepino pequeño, parcialmente pelado
• 1 limón pelado, sin piel blanca ni pepitas o vinagre
• Sal
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• Agua al gusto

• Ponga todos los ingredientes en el vaso menos el aceite y programe de 3 a 5 minutos dependiendo de la calidad del tomate, a velocidades 5-7-9 progresivo, incorpore el aceite y mézclelo bien con la espátula. Añada agua con hielo, al gusto. Sírvalo con verduras picaditas y pan cortado en cubitos pequeños. También puede servirlo con jamón serrano, picado.

NOTA: Si desea un gazpacho más emulsionado, ponga el aceite desde el principio, teniendo en cuenta que el color rojo será de menor intensidad.

VARIANTES: Cambie los tomates por 4 aguacates maduros. El resto igual. Si lo desea sólo de tomate, anule los restantes ingredientes y utilice tomates, 3 ajos y aceite y vinagre al gusto.

56 B — Pastel de pescado bicolor

INGREDIENTES:
1/2 kg. de merluza congelada, sin piel ni espinas • 100 g. de gambas peladas
• 1 paquete de espinacas congeladas de 400 g.
• 100 g. de queso de Mahón
• 6 huevos • Sal y pimienta blanca
• Pimienta de Cayena
• 250 g. (2 1/2 cubiletes) de nata líquida

Para la salsa:
150 g. de gambas • 1 cucharada de aceite
• 2 cucharadas de mantequilla
• 200 g. (2 cubiletes) de nata líquida
• 2 cucharadas de harina • 1 pastilla de caldo de pescado • 200 g. (2 cubiletes) de agua
• Pimienta de Cayena

• Vierta en el vaso 3 huevos, la mitad de la nata, sazone con sal, pimienta y Cayena y bata a velocidad 6 unos segundos. Incorpore la merluza, y mezcle a velocidad 6 para que quede bien amalgamado. Vierta en un cuenco y reserve.

• Lave el vaso y proceda de la misma forma, cambiando la merluza por las espinacas, y añadiendo el queso, y reserve.

• Engrase un molde con mantequilla y forme capas con las mezclas obtenidas, primero con la de pescado, a continuación unas gambas peladas, seguida con la de espinacas, de nuevo pescado, otra vez gambas y termine con espinacas. Introduzca en el horno al baño María, unos 30 minutos, hasta que el pastel esté cuajado.

• Mientras tanto, prepare la salsa. Vierta en el vaso las cabezas y cáscaras de las gambas, junto con dos cubiletes de agua. Tape, cierre y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuele y reserve.

• Lave el vaso y vierta los ingredientes restantes de la salsa, menos las gambas. Programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Incorpore el caldo reservado y la mitad de las gambas y triture unos segundos a velocidad 6.

• Por último, desmolde el pastel, cúbralo con la salsa preparada, adorne con las gambas reservadas, y sirva.

Gazpacho



Pastel de pescado bicolor



58 A Ajo blanco

INGREDIENTES:
150 g. de almendras crudas peladas
• 2 dientes de ajo
• 100 g. aproximadamente de miga de pan blanco, remojada
• 100 g. (1 cubilete) de aceite
• 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre
• 1 litro (10 cubiletes) de agua, aproximadamente
• Sal
• 1/4 kg. de uvas blancas para servir

* Vierta en el vaso las almendras, los ajos y la sal, y programe progresivamente a velocidades 5-7-9, hasta que todo quede bien triturado con la consistencia de una pasta.
* Seguidamente, añada la miga de pan y vuelva a triturar progresivamente a velocidades 5-7-9. Vierta el aceite poco a poco, a velocidad 5 como si se tratase de una mayonesa, con el cubilete ligeramente inclinado, terminando con el vinagre y el agua.
* Rectifique la sazón, mézclelo todo y sirva adornado con las uvas blancas.

58 B Pollo en pepitoria

INGREDIENTES:
2 pollos pequeños troceados o uno grande
• 100 g. (1 cubilete) de aceite de freír el pollo
• 100 g. de almendras
• 300 g. de cebolla • 3 dientes de ajo
• 2 higaditos de pollo (opcional)
• 250 (2 1/2 cubiletes) de vino blanco
• Unas hebras de azafrán
• 3 huevos duros
• 1/2 cubilete de hojas de perejil
• 2 pastillas de ave
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de agua, aproximadamente • Pimienta

* Fría el pollo en una sartén y vaya pasándolo a una cazuela.
* Vierta las almendras en el vaso y rállelas a velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve.
* Ponga el aceite en el vaso, añada la cebolla, el ajo y los higaditos y programe 6 segundos, a velocidad 6, sólo para trocear la cebolla. A continuación programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Incorpore el vino, las almendras, el agua, el azafrán, las pastillas de caldo y la pimienta. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Si desea la salsa fina, triture 15 segundos a velocidad 6.
* Cuando pare, añada los huevos y el perejil y trocéelo todo 6 segundos a velocidad 3 1/2. Rectifique la sazón y vierta la salsa sobre el pollo. Deje hervir hasta que esté tierno. Añada más agua si fuese necesario.
* También puede hacer toda la receta en el Thermomix poniendo 800 g. de pollo en trozos pequeños. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y cuézalo a velocidad 1 hasta que esté tierno.

NOTA: Este plato mejora de un día para otro.

Ajo blanco



Pollo en pepitoria



60 A Crema verde

INGREDIENTES:
3 puerros, sólo la parte blanca
• 1 diente de ajo
• 2 cucharadas colmadas de mantequilla o margarina
• 1 cucharada de aceite
• 1 caja de 250 g. de brécol congelado
• 1 pastilla de caldo de ave o sal
• 300 g. (3 cubiletes) de nata líquida
• 600 g. (6 cubiletes) de leche
• 1 patata
• 300 g. (3 cubiletes) de agua
• 50 g. de queso Parmesano rallado
• Pimienta

* Vierta en el vaso los puerros previamente cortados en rodajas, el diente ajo, la mantequilla y el aceite. Programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

* A continuación, baje de las paredes del vaso los residuos con ayuda de la espátula, y agregue el brécol, descongelado. Añada la pastilla de caldo o sal, la pimienta, la nata, la leche y la patata y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Unos minutos antes de acabar la cocción, incorpore el agua y el queso.

* Sirva en tazas de consomé, decorándola por ejemplo con barquitas de endibias con sucedáneo de caviar rojo o negro, o rodajitas de huevo cocido con pipas de girasol.

NOTA: Si desea la crema muy fina, cocínela a velocidad 5 o al final, programe 20 segundos a velocidad 6.

60 B Conchas marinas

INGREDIENTES:
20 mejillones (abiertos previamente, sin concha y sin la parte negra que los rodea)
• 200 g. de gambas • 2 cucharadas de mantequilla • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1/2 cebolla • 150 g. de champiñones blanqueados en limón • 100 g. de queso rallado

Para la bechamel:
400 g. (4 cubiletes) de leche
• 50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco
• 100 g. (1 cubilete) de nata líquida
• 60 g. (1 cubilete) de harina
• Pimienta y nuez moscada
• 1 pastilla de caldo de pescado
• 200 g. de rape en trocitos (puede ser congelado)

* Pele las gambas, reserve los cuerpos, retire la parte carnosa de las cabezas con una cucharita y viértala en el vaso. Añada la mantequilla, el aceite, la cebolla y los champiñones y trocee todo 6 segundos a velocidad 6.

* A continuación programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Al final, triture todo a velocidad 8 durante unos segundos. Baje los residuos de las paredes con ayuda de la espátula, y añada los ingredientes de la bechamel y 2 cucharadas de queso rallado. Programe 6 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.

* Seguidamente, incorpore los cuerpos de las gambas y los mejillones, reservando algunos para adornar. Deje reposar unos minutos con la máquina parada, para que las gambas se hagan con el calor de la bechamel y a continuación, trocee 5 segundos a velocidad 3 1/2.

* Por último, vierta la mezcla obtenida en conchas de vieiras o en moldecitos individuales, o rellene con ella crepes, tartaletas individuales o canapés.

NOTA: Cuando haga la bechamel, puede añadirle 5 ó 6 gambas que se triturarán y le darán más sabor.

Crema verde



Conchas marinas



62 A

Vichyssoise

INGREDIENTES:
400 g. de patatas
• 200 g. de puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas • 2 cucharadas colmadas de mantequilla • 2 cucharadas de aceite
• 1 bote de leche evaporada Ideal
• 2 pastillas de caldo de ave o sal • Pimienta
• 400 g. (4 cubiletes) de agua • Al final, añada leche al gusto

* Vierta los puerros en el vaso y trocéelos durante 8 segundos a velocidad 3 1/2.
* A continuación, agregue el aceite y la mantequilla, y programe 6 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Añada las patatas troceadas, la leche evaporada, las pastillas o sal, la pimienta y los cubiletes de agua. Triture 20 segundos a velocidad 6 y programe, después, 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Pasados 15 minutos, baje la temperatura a 90°. Antes de parar, agregue leche al gusto y rectifique la sazón.
* Se puede añadir algo de nata al final o mezclar nata y leche (unos 2 cubiletes más).
* Sírvala fría o caliente, con cebollino picado.

SUGERENCIA: Cambie la patata por calabaza, remolacha, las hojas verdes de una lechuga, o champiñones, y obtendrá otras cremas riquísimas.

62 B

Lomo relleno

INGREDIENTES:
1 kg. de cinta de lomo o más, en una pieza
• 150 g. de jamón de York en lonchas muy finitas • 200 g. de queso de sandwich en lonchas finas • Sal y pimienta

<u>Para la salsa:</u>
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 50 g. de jamón de York
• 1 cebolla mediana • 1 diente de ajo
• 150 g. de requesón o queso fresco
• 100 g. (1 cubilete) de vino blanco
• 200 g. (2 cubiletes) de agua
• 1 pastilla de caldo de carne • Sal y pimienta

* Corte la carne en filetes muy finos pero sin llegar a la parte inferior, de forma que no se separen de la base.
* Introduzca entre cada filete una loncha de jamón y otra de queso, ambas muy finas, y ate bien la carne con un cordel para que no pierda la forma.
* Coloque la cinta de lomo así preparada en una fuente refractaria e introduzca en el horno precalentado a 180°, durante 1 hora, aproximadamente (hasta que esté hecha).
* Mientras tanto, prepare la salsa. Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el jamón y el ajo y trocee durante 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Agregue el queso, el vino, el agua y la pastilla, condimente y programe de nuevo 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.
* Vierta un poco de esta salsa en la fuente donde asó la carne. Remueva para recoger el jugo y échelo en el vaso. Triture 15 segundos a velocidad 8 para que quede una salsa homogénea y fina. Rectifique la sazón, si fuera necesario, y verifique si admite más líquido.
* Cuando la carne esté asada, déjela enfriar, quite la cuerda y córtela en lonchas, en diagonal, con lo que conseguirá un original dibujo. Sírvala con la salsa caliente, en salsera aparte y, si lo desea, con puré de patata formando nidos y rellenándolos con guisantes y maíz.
* A esta carne le puede poner su salsa favorita. Cambie los ingredientes de la salsa a su gusto.

Vichyssoise

63 A



Lomo relleno

63 B



64 A — Sopa de cebolla

INGREDIENTES:
600 g. de cebolla • 100 g. de mantequilla • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 1 diente de ajo • 2 pastillas de caldo de carne o 3 cucharadas de concentrado de carne • 2 cucharaditas de caramelo líquido (opcional) • 125 g. de queso para fundir • 6 biscotes pequeños o 6 rebanadas de pan tostado • Pimienta blanca • 1 cucharada de harina • 1 litro de agua

• Vierta en el vaso, **muy seco**, el queso, partido en 4 trozos, y rállelo durante 10 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vuelque en un cuenco y reserve.
• Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada después el ajo y la cebolla en rodajas y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2 o póngala si lo prefiere en rodajitas muy finas. Rehogue 7 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la harina y mezcle 4 segundos a velocidad 1.
• A continuación, agregue el agua, las pastillas o el concentrado de carne y las cucharaditas de caramelo si lo utiliza. Programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Añada dos cucharadas de queso rallado, pimienta, más agua si admite y sal si es necesario. Mezcle 2 minutos, a temperatura 100°, velocidad 1.
• Por último, vierta el contenido del vaso en cazuelitas individuales. Coloque en cada una de ellas un biscote y sobre éste espolvoree queso rallado. Gratine en el horno y sirva inmediatamente.

64 B — Rosca de salmón Teide

INGREDIENTES:
300 g. de bechamel clarita • 1 lata de 1/2 kg. de bonito asalmonado o 1/2 kg. de pescado fresco, sin espinas (bonito, salmón, etc.) • 250 g. (2 1/2 cubiletes) de tomate triturado • 4 pimientos de piquillo • 5 huevos • Sal y pimienta

__*Para adornar:*__
1/4 kg. de salmón o trucha ahumada en filetes finos • Ensaladilla rusa • 4 cucharadas de mayonesa • Aceitunas negras

• Prepare una bechamel para coberturas, siguiendo la receta de la página 36, con 300 g. de leche.
• Agregue a ésta los restantes ingredientes, sazone y mezcle unos segundos a velocidad 6.
• A continuación, programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Si no hubiese cuajado en el tiempo programado, ponga 2 minutos más a la misma temperatura. Si nos gustase muy fina, aumente la velocidad a 8 antes de volcarla en un molde de corona. Déjela enfriar.
• Desmolde en una fuente redonda, pincélela con mayonesa y cúbrala con los filetes de salmón, o déjela sólo con la mayonesa si lo desea. Ponga en el centro una ensaladilla y adorne al gusto.

Sopa de cebolla

65 A



Rosca de salmón Teide

65 B



66 A — Sopa de pescado

INGREDIENTES:
1/2 kg. de mejillones bien limpios • 4 filetes de pescado (puede ser congelado) • 200 g. de gambas • 1 hoja de laurel • 100 g. (1 cubilete) de vino blanco • 2 pastillas de caldo de pescado • 2 huevos duros • 1/2 cubilete de hojas de perejil • Pimienta (opcional)

Para el sofrito:
100 g. (1 cubilete) de aceite • 2 dientes de ajo • 3 tomates maduros • 1 cebolla mediana • 1 pimiento verde de freír • 1/2 pimiento rojo

* Ponga en una cazuela 1/2 litro de agua y los mejillones, y déjelos hervir hasta que se abran. Retire del fuego, deseche las conchas y reserve el líquido de cocción y los mejillones.
* A continuación, pele las gambas y ponga las cáscaras y cabezas en el vaso. Añada 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuando termine pase este caldo por un colador muy fino y resérvelo junto con el líquido de los mejillones.
* Seguidamente, lave bien el vaso y la tapadera y haga el sofrito. Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2 para que todo quede troceado. Después, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuando termine, agregue los caldos reservados, los filetes de pescado en trozos, el laurel, el vino blanco, las pastillas de caldo y pimienta. Programe 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* Poco antes de que termine la cocción, incorpore los mejillones, las gambas, los huevos duros en rodajas o cortados en trocitos y el perejil picado. Rectifique la sazón e incorpore más agua si fuera necesario. Vierta en una sopera y sirva.

NOTA: Si desea que todo quede muy bien picadito, al final de la cocción programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Si añade más agua, programe unos minutos más.

66 B — Albóndigas

INGREDIENTES:
1/2 kg. de carne • 1 trozo de pan duro • 2 dientes de ajo • Unas ramitas de perejil, troceado • 1/2 cebolla • 2 huevos • 50 g. (1/2 cubilete) de leche • Sal, pimienta y nuez moscada

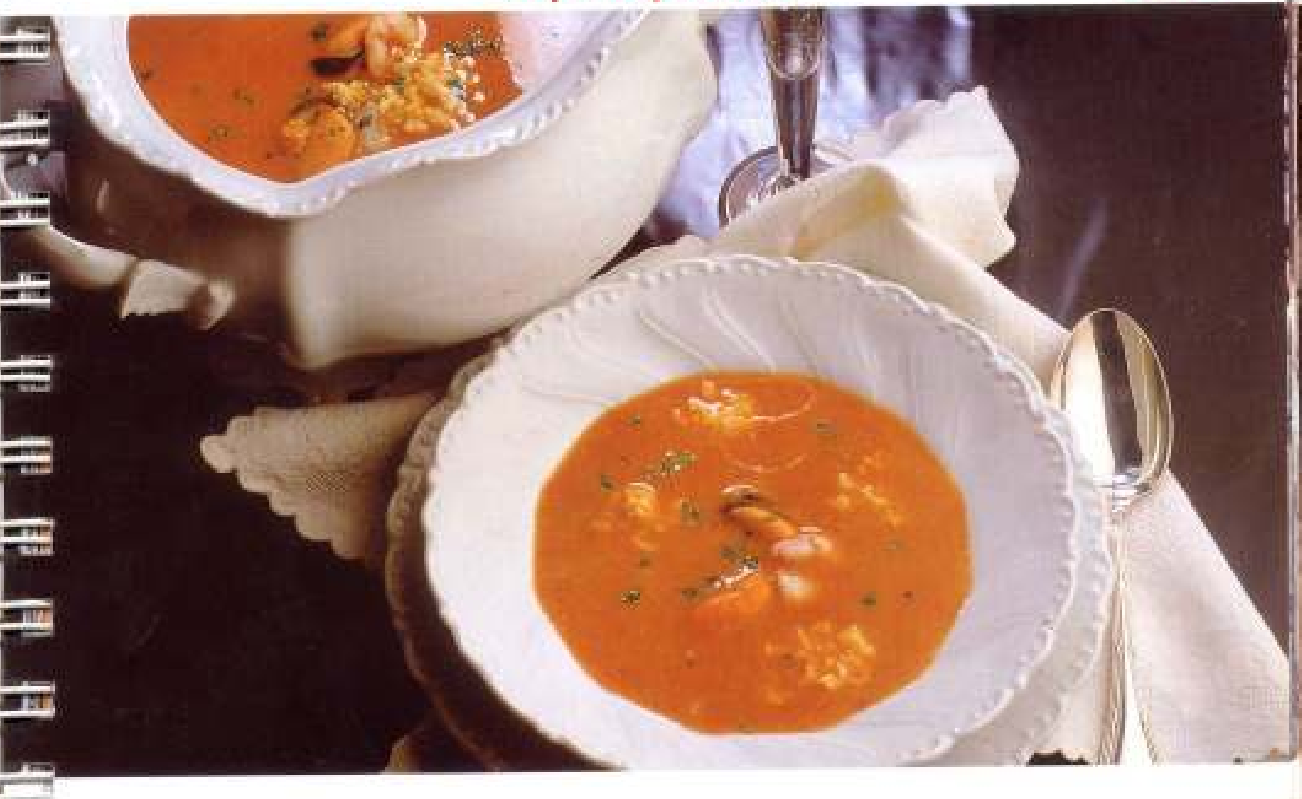
Para la salsa:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 1 cebolla grande • 1 diente de ajo • 1 tomate bien maduro • 3 rodajas de pimientos verdes • 3 rodajas de pimientos rojos • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco • 300 g. (3 cubiletes) de agua • 1 1/2 pastillas de caldo o sal • Pimienta

Para empanar:
Pan duro • 2 dientes de ajo • Unas ramitas de perejil, troceado

* Ralle el pan para empanar junto con los ajos y el perejil, durante 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo, y reserve.
* Ponga en el vaso el pan, los ajos, el perejil y la cebolla y ralle unos segundos a velocidades 4-8. Agregue los huevos, la leche, sal, pimienta y nuez moscada y mezcle todo a velocidad 8. Vierta en un cuenco junto con la carne picada y mezcle todo bien. Si es posible, deje durante 1 hora en reposo.
* Haga las albóndigas, rebócelas en el pan preparado anteriormente y colóquelas en una fuente de horno. Introduzca en el horno con el grill encendido y dórelas dándoles la vuelta para que se hagan por igual.
* Seguidamente, sin lavar el vaso, haga la salsa. Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo, el tomate y los pimientos verdes y rojos y triture a velocidad 5. A continuación programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Baje con la espátula todos los residuos de las paredes del vaso, añada el vino, el agua, la pastilla de caldo y la pimienta y programe de nuevo 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuando termine la cocción, triture durante 20 segundos, a velocidad 8.
* Por último, vierta la salsa sobre las albóndigas doradas e introduzca en el horno, precalentado a 180°, hasta que estén hechas.

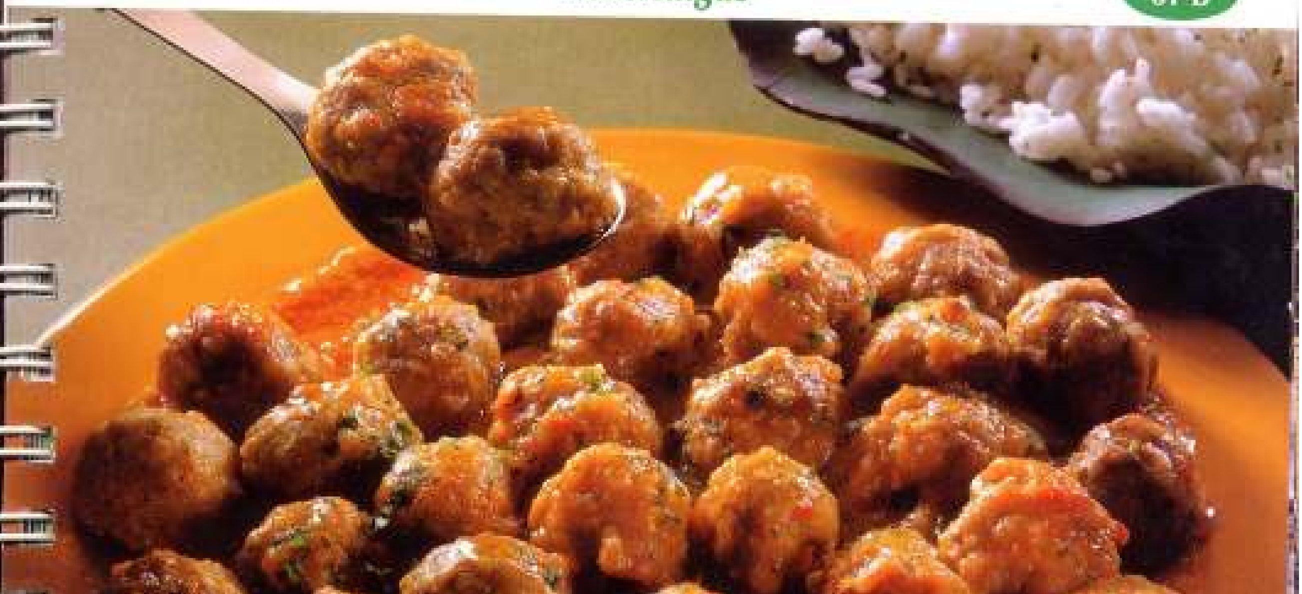
Sopa de pescado

67 A



Albóndigas

67 B



68 A — Crema de ahumados

INGREDIENTES:
100 g. de salmón ahumado, cortado en 4 trozos • 2 cucharadas colmadas de mantequilla • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 2 zanahorias grandes • 3 puerros, sólo la parte blanca • 1 diente de ajo • 6 setas • 500 g. (5 cubiletes) de fumet de pescado (ver receta en la página 51) • 1 pastilla de caldo de pescado • Cayena molida al gusto • 2 latitas (4 cubiletes) de nata esterilizada "La Lechera"

• Vierta en el vaso la mantequilla y el aceite. Añada todas las verduras y programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

• A continuación, agregue el fumet reservado, la pastilla y la cayena y programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. En los últimos 5 minutos, incorpore la nata.

• Seguidamente, añada el salmón y programe 6 segundos a velocidad 4, hasta que quede picadito. Rectifique la sazón si fuera necesario y sirva.

NOTA: Si lo desea, puede servirlo con hojaldre. Con la crema fría, ponga un disco de hojaldre en cada cuenco o en la sopera, pegándolo a los bordes con huevo batido. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno, precalentado a 200º, hasta que el hojaldre esté dorado y se haya abombado (ver foto).

68 B — Ternera al atún

INGREDIENTES:
1 redondo de ternera • 1 ramillete de hierbas aromáticas

Para la salsa:
300 g. de atún en aceite • 2 cucharadas de alcaparras • 8 filetes de anchoas • 1 huevo • 1 yema de huevo • El zumo de 1 limón • 300 g. (3 cubiletes) de aceite

• Caliente en una olla al fuego abundante agua con sal y el ramillete de hierbas. Sumerja el redondo y deje cocer durante 1 hora o 1 1/2 horas, hasta que esté tierno. Déjelo enfriar en su caldo hasta el día siguiente.

• Cuando lo vaya a servir, retírelo del caldo, córtelo en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa.

• A continuación, vierta en el vaso el atún con su aceite, las alcaparras y las anchoas y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje los residuos de las paredes del vaso y agregue el huevo, la yema y el zumo de limón. Programe 15 segundos a velocidad 5.

• Seguidamente, ponga el cubilete un poco inclinado y vaya agregando por el bocal el aceite, poco a poco, programando 45 segundos a velocidad 5, como si estuviera haciendo una mayonesa. Debe quedar una salsa homogénea.

• Por último, vierta la salsa sobre la carne preparada, dejando ésta bien cubierta. Tape con hoja plástica o con papel de aluminio y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir

Crema de ahumados



Ternera al atún



70 A — Sopa de ajo

INGREDIENTES:
4 ó 5 dientes de ajo* • *50 g. (1/2 cubilete) de aceite* • *1 cucharada de pimentón* • *1 1/4 litros (12 1/2 cubiletes) de agua* • *2 pastillas de caldo* • *2 ó 3 huevos* • *Unas rebanaditas de pan, finas

* Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina, añada los ajos y trocéelos durante 5 segundos a velocidad 3 1/2. Déjelos que se sofrían con la máquina parada y a continuación agregue el pimentón, mezclándolo durante 5 segundos a velocidad 5.
* Seguidamente, incorpore el agua y las pastillas de caldo y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, añada los huevos ligeramente batidos, y programe 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.
* Por último, incorpore las rebanadas de pan y deje en reposo unos minutos.

NOTA: Puede aumentar a litro y medio de agua, si lo desea.

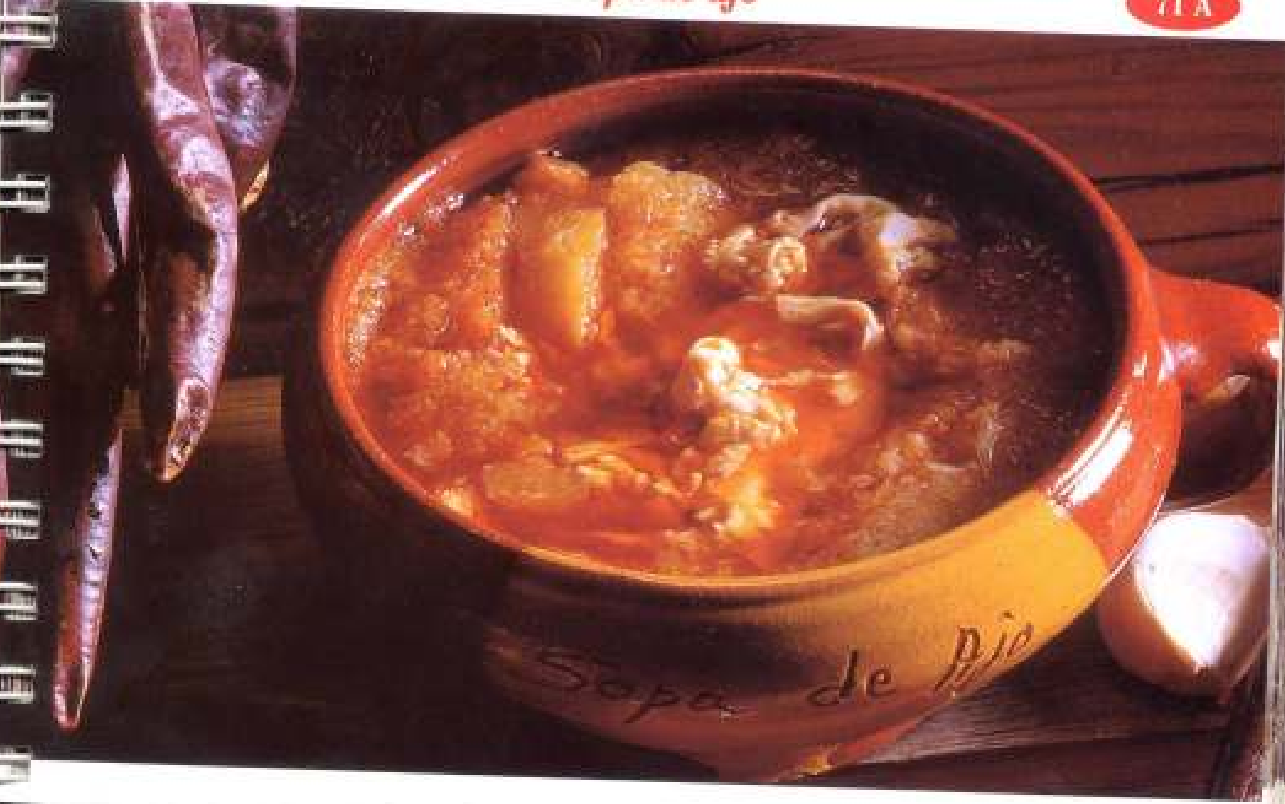
70 B — Caldereta de cordero

INGREDIENTES:
800 g. de cordero en trozos pequeños* • *300 g. de cebolla* • *250 g. de setas o champiñones* • *70 g. (3/4 cubilete) de aceite* • *2 dientes de ajo* • *150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco* • *100 g. (1 cubilete) de agua* • *1 yogur natural* • *2 pastillas de caldo de carne* • *Pimienta

* Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos. Trocéelos 6 segundos a velocidad 3 1/2. Añada las setas o champiñones troceados y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando termine abra el vaso y **ponga la mariposa en las cuchillas**.
* A continuación, añada el cordero, que habrá pasado previamente por harina, y rehóguelo 2 minutos, a temperatura 100°, velocidad 1. Incorpore el vino, el agua, las pastillas y la pimienta, y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* Cuando le falten unos minutos, compruebe si la carne está hecha, de no ser así, programe unos minutos más.
* Cuando esté listo, agregue el yogur y mezcle 7 segundos a velocidad 1. Rectifique la sazón y si fuera necesario añada más agua.

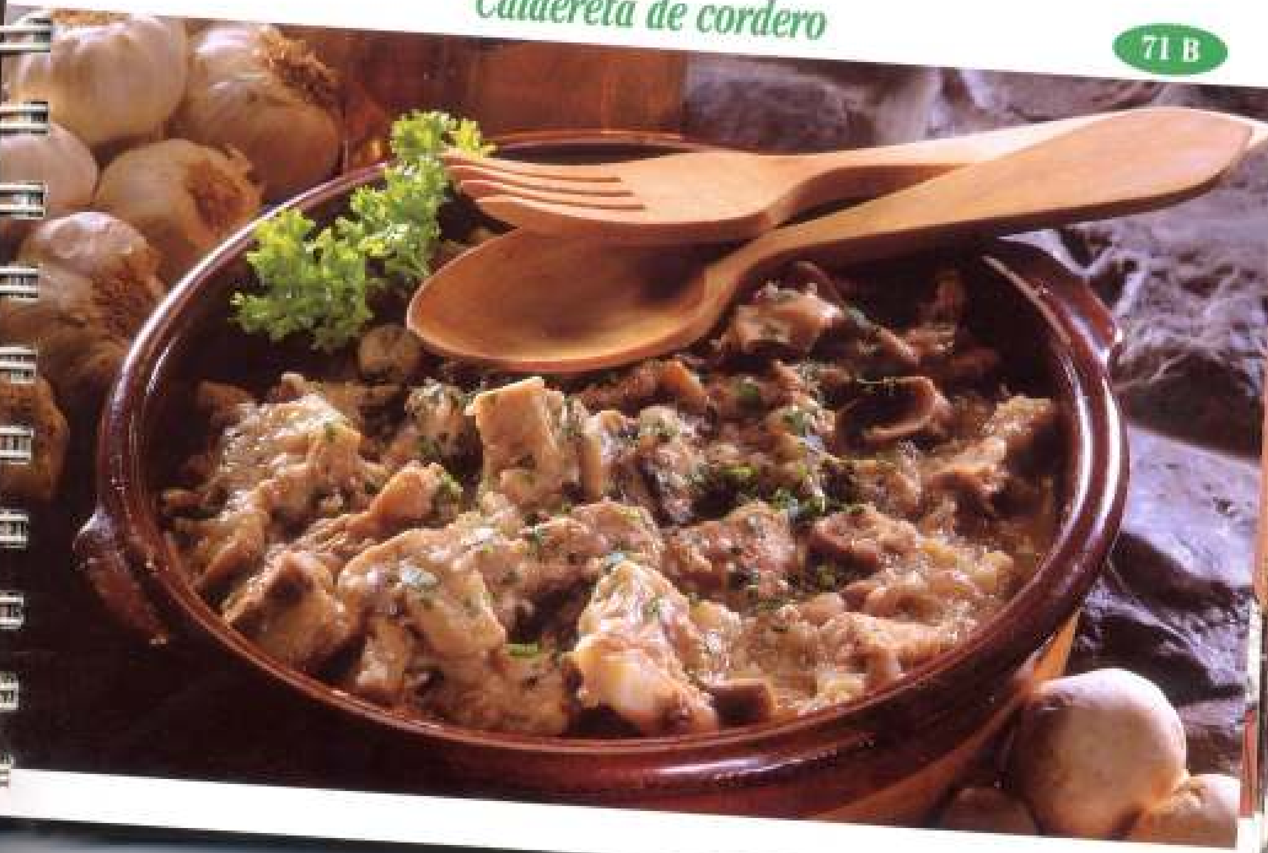
Sopa de ajo

71 A



Caldereta de cordero

71 B



72 A — Crema de invierno

INGREDIENTES:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite* • *350 g. de patatas peladas y troceadas* • *1 cebolla* • *2 dientes de ajo* • *2 pastillas de caldo* • *Pimienta al gusto* • *750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua

• Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 20 minutos, temperatura 100 °, velocidad 4.

• Cuando haya pasado el tiempo de cocción, compruebe la consistencia y añada más agua si fuera necesario. Si desea la crema muy fina, programe 20 segundos a velocidad 6.

• Sírvala con huevo cocido y picado, cuadraditos de pan frito, etc.

VARIANTE: Si tiene sobrantes de espárragos crudos (parte dura), trocéelos y viértalos en el vaso. Cúbralos con agua, dé 5 golpes de Turbo y triture unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuele y el líquido resultante, utilícelo para hacer la crema de invierno.
Otro sistema para darle más sabor, es añadir a los ingredientes, 3 ó 4 espárragos de lata.
Cuando le sobren hojas verdes de lechuga, no las tire, una vez bien picadas, añádalas a la crema de invierno con lo que cambiará de color y tendrá más vitaminas.

72 B — Chuletas con costra

INGREDIENTES:
1 kg. de chuletas de cordero pequeño* • *1 kg. de patatas peladas* • *3 dientes de ajo* • *Unas ramitas de perejil* • *Pan duro* • *Aceite de oliva* • *Sal

• Vierta en el vaso, **muy seco**, unos trozos de pan duro junto con los ajos y el perejil y rállelos durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vuelque en un plato y reserve.

• Corte las patatas en rodajas, viértalas en el vaso, sin llenarlo más de la mitad, y trocee durante 6 segundos a velocidad 3 1/2, hasta que queden en trocitos pequeños. Repita la operación hasta que termine con las patatas.

• A continuación, forre la bandeja del horno con papel de aluminio, pincélelo con aceite y cubra el fondo con las patatas troceadas.

• Seguidamente, sazónelas y a continuación espolvoréelas con parte de la mezcla de pan con ajo y perejil.

• Sale las chuletas, pincélelas con aceite y colóquelas, en una sola capa, sobre las patatas. Cubra las chuletas con la mezcla de pan, riegue con un poco de aceite e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 200º durante 35 ó 40 minutos. Compruebe si las patatas están hechas y si fuera necesario, hornee unos minutos más.

NOTA: Si lo desea, puede utilizar chuletas de cerdo o costillas.

Crema de invierno



Chuletas con costra



74 A — Sopa de verduras

INGREDIENTES:
500 g. de verduras surtidas, al gusto (zanahorias; patata; acelgas; apio; puerro, sólo la parte blanca; espinacas; cebolla; etc.) • 100 g. de jamón serrano troceado • 2 huevos duros • 1 pastilla de caldo o sal (depende del jamón) • 700 g. (7 cubiletes) de agua al principio, al final se añadirán más agua y pimienta

* Vierta en el vaso el jamón serrano y píquelo, presionando el botón Turbo 5 ó 6 veces, para que el jamón quede en trocitos, si no es así, dar unos golpes más. Retire y reserve.
* A continuación, ponga los huevos duros en el vaso y trocéelos 5 segundos, a velocidad 3 1/2. Retire y reserve.
* Vierta en el vaso la mitad de las verduras troceadas, cúbralas de agua y píquelas 10 segundos, a velocidad 3 1/2. Escúrralas sin tirar el agua que volveremos a poner en el vaso para trocear la otra mitad repitiendo la operación.
* **Ponga la mariposa en las cuchillas**, añada las verduras y el agua, procurando que el volumen no pase del litro y medio en total (entre agua y verduras), añada la pastilla de caldo, el jamón serrano, la pimienta y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1, cuando termine compruebe si las verduras están cocidas, añada más agua si fuese necesario, rectifique la sazón, vierta todo en una sopera e incorpore los huevos picados. Sirva bien caliente.

NOTA: Se puede hacer con 500 g. de verduras variadas, congeladas y troceadas. Los puerros hay que echarlos cortados en rodajas para que no se hagan hebras.
También se pueden trocear las verduras sin agua, poniendo siempre las de hoja encima.

74 B — Dorada a la sal

INGREDIENTES:
1 dorada grande • Sal gorda, aproximadamente el doble del peso de la dorada

Para la vinagreta:
1 cebolla en rodajas • 2 pimientos verdes en rodajas • 2 huevos duros • 200 g. (2 cubiletes) de aceite • 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre • Sal

* Cubra el fondo de una bandeja de horno con sal gorda y coloque encima la dorada entera, con vísceras y escamas.
* A continuación, cúbrala con sal, tapándola totalmente, presionando con las manos para que la sal se quede compacta, e introduzca en el horno, precalentado a 220°, unos 20 minutos. Dependerá del tamaño de la dorada.
* Mientras tanto, prepare la vinagreta. Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Compruebe que los trocitos son del tamaño deseado, si no es así, trocee unos segundos más. Rectifique la sazón. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.
* Cuando la dorada esté horneada, sírvala en el mismo recipiente, junto con la vinagreta en salsera aparte.

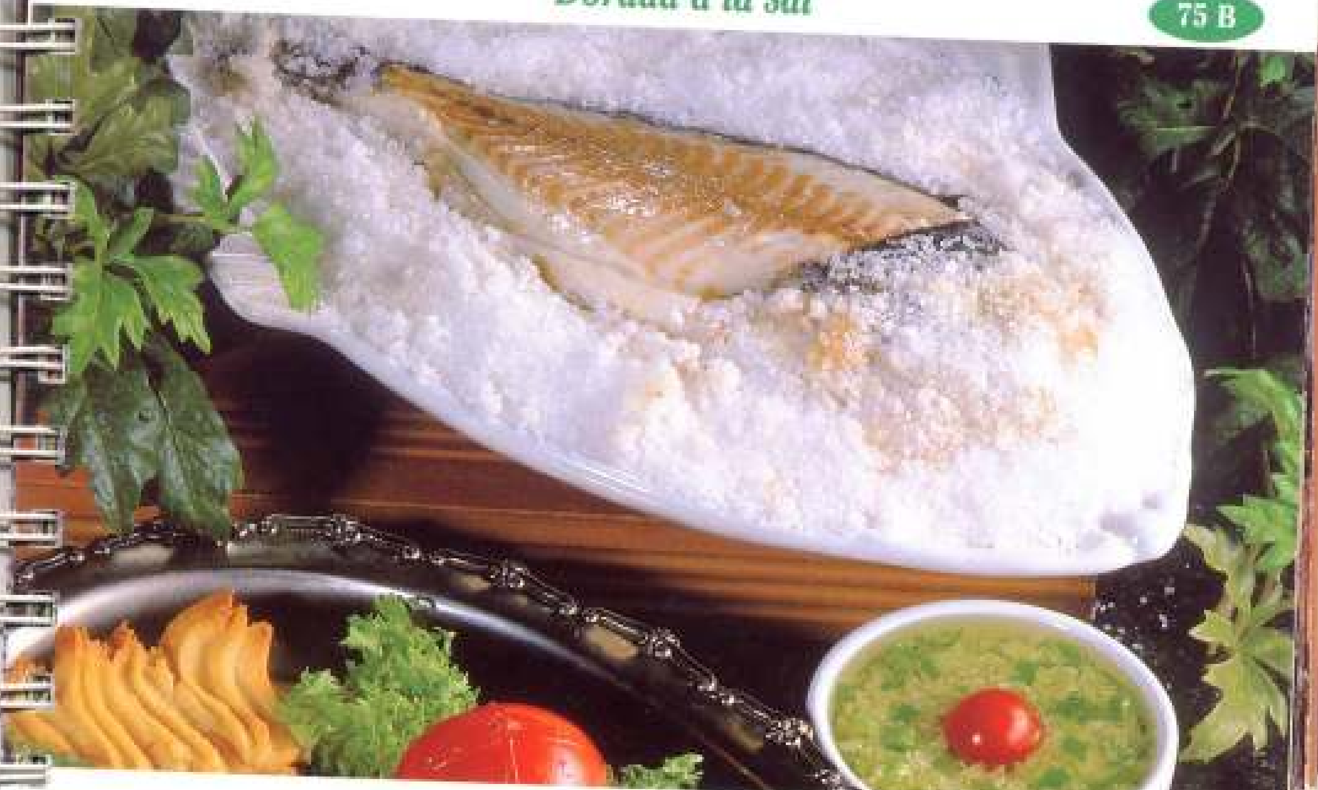
Sopa de verduras

75 A



Dorada a la sal

75 B



76 A — Sopa con albondiguillas

INGREDIENTES:
3 patatas medianas troceadas • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 1 cebolla mediana • 1 diente de ajo • 3 huevos duros • 150 g. de jamón serrano troceado • 1 litro de agua o más

Para las albondiguillas:
300 g. de carne picada • 1 huevo grande • 1 trozo de pan duro • 1 diente de ajo • Hojas de perejil • Canela en polvo • Nuez moscada • Pimienta • Pan rallado para empanarlas

- Ponga todos los ingredientes de las albondiguillas menos la carne y el pan rallado en el vaso y programe 10 segundos a velocidad 6. Tiene que quedar todo bien amalgamado y el ajo triturado, de no ser así, repita la operación y agregue unas cucharadas de agua. Incorpore la carne y mezcle bien con la espátula.
- Retire la mezcla del vaso y forme unas bolitas del tamaño de una avellana, páselas por el pan rallado, colóquelas en una fuente refractaria e introdúzcalas en el horno cerca del gratinador. Dórelas ligeramente dándoles vueltas y resérvelas.
- A continuación, trocee el jamón en el vaso, durante 15 segundos en 5 golpes de Turbo, y después a velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve.
- Trocee los huevos 6 segundos a velocidad 3 1/2. Sáquelos y resérvelos.
- Seguidamente, ponga las patatas troceadas y cubiertas de agua, y rállelas 7 segundos a velocidad 5. Resérvelas y no tire el agua.
- Ponga en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3. Añada las patatas, el agua (1 litro en total) y el jamón. Programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
- En los últimos 5 minutos, incorpore las albondiguillas y los huevos duros. Compruebe si admite más agua y si está cocida la patata, y rectifique la sazón.
- Tiene que dar un hervor con las albondiguillas, por lo menos 5 minutos.
- Si lo desea, espolvoree con perejil picadito.

76 B — Pudding de pescado

INGREDIENTES:
250 g. de palitos de cangrejo • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 1/2 cebolla • 1/2 pimiento rojo • 1 diente de ajo • 1 bote de 1/2 kg. de tomates de pera o 4 tomates muy maduros • 1/2 kg. de merluza congelada, sin espinas • 250 g. (2 1/2 cubiletes) de leche o leche evaporada Ideal • 30 g. (1/2 cubilete) de harina • 4 ó 5 huevos • 2 pastillas de caldo de pescado o sal • Pimienta

- Vierta en el vaso la mitad de los palitos y trocee 6 segundos a velocidad 4. Vuelque en un plato y reserve. Ponga en el vaso el aceite, la cebolla, el pimiento, el ajo y los tomates bien escurridos. Programe 10 segundos a velocidad 4 y una vez todo triturado programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pare la máquina y añada la merluza y los palitos picados. Programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 2.
- Pasado este tiempo, pare la máquina y agregue la leche, los huevos, la harina, las pastillas de caldo o sal, y pimienta. Mezcle todo durante 15 segundos a velocidad 6. Programe 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.
- Deje reposar en el vaso para que baje de temperatura y seguidamente conecte 15 segundos a velocidad 9, ayudándose con la espátula para que la mezcla quede muy fina y homogénea.
- Por último, vuelque en un molde de corona y deje enfriar. Desmóldelo y decórelo con mayonesa o salsa rosa, o cúbralo con all y oli y gratínelo. Adórnelo con los palitos que teníamos reservados y pimientos del piquillo.

Sopa con albondiguillas



Pudding de pescado



78 A — Crema marinera

INGREDIENTES:

250 g. de mejillones • 100 g. de gambas • 2 carabineros • 2 filetes de merluza (puede ser congelada) • 2 filetes de rape • 1 hoja de laurel • 250 g. (2 1/2 cubiletes) de nata líquida • 50 g. (1/2 cubilete) de brandy • 2 pastillas de caldo • Pimienta, azafrán, Cayena (opcional) • Perejil picado

Para el sofrito:

100 g. (1 cubilete) de aceite • 3 puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas • 2 zanahorias • 2 dientes de ajo • 3 tomates maduros o 300 g. (3 cubiletes) de tomate triturado • 1 cebolla mediana

* Hierva los mejillones, bien limpios, en 1/2 litro de agua y cuando se abran, deseche las conchas y reserve el líquido y los mejillones, por separado.
* A continuación, pele las gambas y los carabineros y ponga las cáscaras de ambos en el vaso junto con 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el caldo obtenido junto con el de los mejillones.
* Seguidamente, una vez bien limpio el vaso y la tapa, vierta todos los ingredientes del sofrito y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2, para trocear todo bien. Después programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuando termine incorpore los pescados cortados en trocitos, los cuerpos de las gambas y los carabineros, el laurel y el caldo reservado más 3 cubiletes de agua. Programe 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Añada la nata, el brandy y los mejillones, condimente con pimienta, azafrán y cayena y si la crema no está totalmente homogénea, triture a velocidad 8 hasta que tenga la textura deseada.
* Añada más agua si fuera necesario. Antes de servir espolvoree con perejil picado.

NOTA: Si lo desea, puede reservar unas gambas para adornar.

78 B — Costrada mixta

INGREDIENTES:

Para la masa:

280 g. (5 cubiletes) de harina • 125 g. de mantequilla • 1 cucharadita de sal • 1/2 cucharadita de azúcar • 70 g. (3/4 cubilete) de agua

Para el relleno:

200 g. de queso Emmental • 200 g. de jamón de York • 200 g. (2 cubiletes) de nata • 3 huevos • Sal y pimienta

* Prepare la masa: ponga en el vaso en este orden: la harina, la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal y el agua. Mezcle 15 segundos a velocidad 6 hasta que vea que está bien amasado. Extienda la masa en dos láminas finas y forre con una de ellas el fondo y los laterales de un molde.
* Prepare el relleno: ralle el queso Emmental, en el vaso, pasando progresivamente, las velocidades 5-7-9. Viértalo sobre la masa y trocee el jamón 6 segundos a velocidad 3 1/2 hasta que el tamaño sea el deseado. Cuando esté troceado, viértalo sobre el queso.
* Vierta en el vaso la nata y los huevos, reservando una yema para pincelar la superficie de la costrada, y sazone con sal y pimienta al gusto: bata a velocidad 8 durante unos segundos y vierta la mezcla obtenida sobre el queso y el jamón. Unifique los ingredientes con cuidado.
* Cubra el relleno con la lámina de masa quebrada restante, haciendo que se adhiera bien a los bordes, pincele toda la superficie con la yema de huevo reservada y hágale unos cortes como muestra la ilustración o pínchela con un tenedor, para que salga el vapor.
* Por último, introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 30 minutos o hasta que pinchando la masa con una aguja ésta salga limpia.

Crema marinera



Costrada mixta



80 A — Sopa de berberechos

INGREDIENTES:
400 g. de berberechos o chirlas • 100 g. de gambas • 2 pastillas de caldo de pescado • Unas hebras de azafrán o colorante • 1 cayena (opcional) • Pimienta • 1 hoja de laurel • 1/2 cubilete de hojas de perejil picado • 700 g. (7 cubiletes) de agua

Para el sofrito:
70 g. (3/4 cubilete) de aceite • 1 pimiento choricero (o 1 cucharada de concentrado de pimiento choricero. Ver en pág. 51) • 100 g. de pimiento rojo • 100 g. de pimiento verde • 150 g. de cebolla • 2 dientes de ajo • 2 tomates rojos maduros o 200 g. (2 cubiletes) de tomate triturado

• Lave los berberechos con agua y sal, póngalos en el cestillo y reserve. Haga un fumet con las cabezas y las pieles de las gambas y tres cubiletes del agua estipulada (reservar los cuerpos) y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve (lave muy bien el vaso y la tapa).

• Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y añada el caldo que teníamos reservado y el resto del agua, hasta completar los 7 cubiletes. Triture durante 20 segundos a velocidad 8-9 comprobando que queda todo homogéneo. Añada las pastillas, el azafrán y la cayena y sazone.

• A continuación, introduzca el cestillo con los berberechos en el vaso y la hoja de laurel. Programe 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. (Tienen que abrirse las conchas). Pasado el tiempo, ponga en el cestillo las gambas peladas y deje en reposo, ya sin calor, unos segundos.

• Retire el cestillo del vaso y agregue el perejil. Si desea añadir fideos o arroz, agregue más agua, si es necesario, y ponga a cocer a velocidad 1. El tiempo dependerá de la dureza del ingrediente. Vierta la sopa en una sopera, añada los berberechos y las gambas del cestillo, mezcle y sirva.

80 B — Arroz negro

INGREDIENTES:
• 3 ó 4 carabineros • 125 g. de gambas • 1/2 kg. de calamares cortados en aros (reserve las tintas) • 2 bolsitas de tinta (opcional) 100 g. (1 cubilete) de aceite • 1 cebolla • 1 pimiento rojo grande • 2 pimientos verdes • 300 g. (3 cubiletes) de tomate triturado o 3 tomates muy maduros • 3 dientes de ajo • 1 cayena (opcional) • 2 pastillas de caldo de pescado • 5 cubiletes de arroz • 1 1/4 litros (12 1/2 cubiletes aproximadamente) de agua

• Pele las gambas y los carabineros y reserve. Vierta las cabezas y las pieles de los mismos en el vaso y añada 3 cubiletes de agua. Trocéelos con 6 golpes de Turbo, luego programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuele el líquido y resérvelo.

• Lave muy bien el vaso y la tapa. Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, los pimientos, los ajos, la cayena y el tomate. Trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2 y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuando termine, triture a velocidad 6 unos segundos.

• En una cazuela de barro eche un poco de aceite y rehogue los calamares, incorporando después el preparado que tenemos en el vaso. Añada el arroz y rehóguelo todo junto. Retire del fuego y reserve.

• Mientras tanto, vierta en el vaso el líquido que tenía reservado, mídalo y complete con agua hasta 1 1/4 litros (si lo pesa 1.250 g.), añada a este líquido las dos pastillas de caldo, las tintas (si fueran pocas añada las bolsitas) y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

• En los últimos minutos añada las hojas de perejil troceadas. Vierta este líquido en la cazuela que tenía reservada con el sofrito, calamares y arroz y deje hervir hasta que el arroz esté cocido. A los 15 minutos de estar hirviendo, incorpore los carabineros y las gambas. Retírelo del fuego para que no se pase el arroz.

Sopa de berberechos



Arroz negro



82 A — Ensalada de col

INGREDIENTES:
350 g. de repollo, aproximadamente • 3 zanahorias peladas y troceadas • 1 manzana golden o al gusto • 100 g. de pasas de corinto • 2 pimientos verdes de los de freír • 1 cucharada de mostaza • 2 cucharadas de azúcar • 2 yogures naturales • 3 ó 4 cucharadas de vinagre • Sal • 30 g. de cebolla • 1 cucharada de aceite

• Vierta en el vaso las zanahorias y trocéelas 10 segundos a velocidad 3 1/2. Póngalas en un recipiente hondo y reserve.

• Corte el repollo en trozos pequeños, ponga la mitad dentro del vaso y trocee 8 segundos a velocidad 3 1/2, sáquelo y póngalo en el recipiente de las zanahorias. Haga lo mismo con la otra mitad.

• Corte la manzana en 6 trozos y póngala dentro del vaso 5 segundos a velocidad 3 1/2. Viértala en el mismo recipiente y agregue las pasas encima.

• A continuación, prepare la salsa. Ponga el resto de los ingredientes en el vaso y triture durante 30 segundos a velocidad 6, hasta que los pimientos y la cebolla queden bien triturados.

• Rectifique la sazón. Vierta todo sobre las verduras reservadas, remueva y déjela reposar por lo menos 1 hora a ser posible. Quedará mucho más sabrosa.

SUGERENCIA: Sírvala sobre un repollo abierto en forma de flor.

82 B — Paella

INGREDIENTES:
500 g. de mejillones • 150 g. de gambas • 300 g. de carne (pollo o conejo) • 250 g. de costillas de cerdo • 150 g. de judías verdes • 1 calamar grande, cortado en aros • 600 g. (6 cubiletes) de arroz • 2 pastillas de caldo • Azafrán • Perejil • 2 dientes de ajo, crudos • El zumo de 1 limón • 1 latita de pimiento morrón • 100 g. de guisantes de lata

<u>Para el sofrito:</u>
100 g. (1 cubilete) de aceite • 2 pimientos verdes • 1 pimiento rojo • 3 dientes de ajo • 1 ñora o pimiento choricero • 3 tomates maduros

• Cueza los mejillones en medio litro de agua hasta que se abran. Cuele el líquido, deseche las conchas y reserve el líquido y los mejillones, por separado.

• Vierta en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve, con el líquido de los mejillones.

• Lave bien el vaso y la tapa y ponga todos los ingredientes del sofrito. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Baje los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula.

• Ponga un poco de aceite en la paellera y rehogue la carne y las costillas. Añada las judías y el calamar y cuando todo esté rehogado, incorpore el sofrito. Remueva para que no se pegue y añada el arroz. Dé unas vueltas y retire la paellera del fuego.

• Seguidamente, ponga en el vaso los líquidos que teníamos reservados y añada agua hasta completar 1.500 g. (15 cubiletes). Incorpore las pastillas de caldo, el azafrán, los dientes de ajo, el perejil y el zumo de limón y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5.

• Por último, vierta el líquido hirviendo del vaso en la paellera y cocine a fuego fuerte, procurando que cueza todo por igual, durante 15 ó 20 minutos. En los últimos minutos, agregue el pimiento morrón, los guisantes, los mejillones y los cuerpos de las gambas. Rectifique la sazón, compruebe que el arroz esté en su punto, retire la paellera y deje reposar unos minutos.

Ensalada de col



Paella



84 A — Salmorejo

INGREDIENTES:
1 kg. de tomates muy rojos y maduros • 100 g. aproximadamente de miga de pan blanco • 2 dientes de ajo grandes • 30 g. de vinagre • 1 cucharada de sal • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de aceite

Para adornar:
4 huevos duros • 100 g. de jamón serrano, troceado

* Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos 5 segundos a velocidad 3 1/2. Viértalos en un cuenco y reserve.
* A continuación, vierta el jamón en el vaso y dé 4 ó 5 golpes de Turbo. Compruebe el tamaño y si lo desea más picadito, déle 3 ó 4 veces más. El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Reserve.
* Seguidamente, sin lavar el vaso, ponga la máquina a velocidad 7 y deje caer los dientes de ajo por el bocal de la tapadera. Pare la máquina y agregue los tomates y la sal y programe 2 minutos, a velocidades 5-7-9 progresivo. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates. Cuando estén bien triturados, añada el pan y el vinagre y mezcle durante 20 segundos a velocidades 6-8. Incline ligeramente el cubilete y deje caer el aceite en el vaso, poco a poco, hasta que termine de incorporar todo el aceite.
* Por último, vierta el salmorejo en una fuente e introdúzcala en el frigorífico, hasta el momento de servir. Unos minutos antes, adorne la superficie con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo muy frío.

NOTA: Si así lo desea, puede aumentar la cantidad a 1 1/2 Kg. de tomates.

84 B — Lasaña

INGREDIENTES:
18 placas de lasaña (recomendamos la marca Fadaic que no necesitan cocción) • 120 g. de queso para gratinar • 1/2 kg. de carne picada (pasada UNA sola vez por la picadora) • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 130 g. de zanahorias (3 zanahorias aproximadamente) • 100 g. de cebolla • 120 g. de champiñones • Un trozo de apio • 1 diente de ajo • 1 bote de 1/2 Kg. de tomate triturado • 2 pastillas de caldo de carne o sal • 3 higaditos de pollo (opcional) • Pimienta y orégano • 3/4 de litro de bechamel (ver en pág. 36)

* Ponga las placas de lasaña en agua o biérvalas. Ralle el queso partido en 4 trozos pulsando el botón Turbo 5 veces y luego pase por las velocidades 5-7-9 hasta que esté bien rallado. Reserve.
* Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la carne, las pastillas de caldo, las especias, el queso y la bechamel, y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2 o ponga más tiempo si lo desea totalmente triturado. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.
* Pasado este tiempo, añada la carne picada, las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes, y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe temperatura Varoma 5 minutos más y a la misma velocidad. Rectifique la sazón.
* Seguidamente ponga, en una fuente, una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada y vaya repitiendo la operación hasta terminar con una capa de pasta.
* Por último, cúbrala con la bechamel, espolvoree con queso rallado y hornee 15 minutos en el horno precalentado a 180° y, después, gratínela hasta que tenga un bonito color dorado.

Salmorejo

85 A



Lasaña

85 B



86 A — Potaje de vigilia

INGREDIENTES:
300 g. de garbanzos cocidos
• 250 g. de espinacas congeladas y escurridas
• 2 huevos duros
• 250 g. de migas de bacalao
• 700 g. (7 cubiletes) de agua
• 1 hoja de laurel

Para el relleno:
1 barrita de pan duro remojado
• 2 huevos
• 2 ramas de perejil troceado
• 1 cubilete de migas de bacalao desalado

Para el sofrito:
100 g. (1 cubilete) de aceite
• 1 cebolla grande • 2 dientes de ajo
• 1 cucharada de pimentón dulce

• Cueza los garbanzos o compre un frasco de garbanzos cocidos. Reserve.

• Ponga todos los ingredientes del relleno en el vaso y triture 20 segundos en velocidades 6-8. Baje los residuos que queden en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. Tiene que quedar una masa consistente. De no ser así, añada más pan. Vierta este preparado a cucharadas en una sartén con abundante aceite caliente. Fría y reserve.

• A continuación, ponga en el vaso los ingredientes del sofrito excepto el pimentón y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5.

• Seguidamente, añada el pimentón dulce con un poco de agua de cocer los garbanzos y cuatro cucharadas de garbanzos. Programe 15 segundos a velocidad 6. Agregue el agua, las espinacas troceadas, los garbanzos cocidos, las migas de bacalao y el laurel. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Unos minutos antes de que termine añada los rellenos, para que hiervan.

• Por último, rectifique la sazón e incorpore el agua que le admita. Sírvalo colocando los huevos duros en rodajas, decorativamente.

86 B — Churros de pescado

INGREDIENTES:
1/2 kg. de pescado blanco, limpio de espinas y piel
• 2 dientes de ajo • Perejil
• 200 g. (2 cubiletes) de cerveza
• Colorante • 140 g. (2 1/2 cubiletes) de harina aproximadamente
• 1 cucharadita de levadura • Sal

• Corte el pescado en tiras de unos 2 cm. de ancho y 4 ó 5 cm. de largo, y reserve en un cuenco.

• A continuación, ponga todos los ingredientes restantes en el vaso y trabaje progresivamente a velocidades 5-7 hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo. Vierta la mezcla sobre el pescado y deje reposar durante 10 ó 15 minutos mínimo.

• Una vez maceradas las tiras de pescado, vaya sacándolas del rebozo, fríalas en abundante aceite caliente y póngalas sobre papel absorbente de cocina, para eliminar la grasa.

• Sírvalas con Mojo picón (ver receta en la página 46) o al gusto.

Potaje de vigilia



Churros de pescado



88 A — Piña exótica

INGREDIENTES:
1 piña • 2 manzanas
• 1 pechuga de pollo, cocida
• 3 huevos duros
• 100 g. de aceitunas sin hueso
• 100 g. de pepinillos
• Salsa rosa (ver pág. 18)

Para adornar:
• 100 g. de gambas cocidas
Escarola, Guindas, Granada

• Parta la piña por la mitad sin quitar las hojas y vacíela, reservando la pulpa y la cáscara con el penacho. Trocee en el Thermomix todos los ingredientes por separado, a velocidad 3 1/2, (El tiempo dependerá del ingrediente), vertiéndolos, por este orden, en un recipiente: primero, la piña; segundo, la pechuga; tercero, las manzanas peladas; cuarto, los huevos duros y por último trocee juntos los pepinillos y las aceitunas. Una vez todo troceado pequeño, sazone y mezcle. Sin lavar el vaso haga la salsa rosa, (ver receta en página 18). Mezcle con la ensalada y rellene las dos mitades de piña, adornándolas con las gambas, las guindas, la escarola, la granada, etc.

NOTA: Las gambas serán para adornar, si se quieren añadir a la ensalada, agregue 100 g. más y trocéelas con el mismo sistema. También se puede substituir el pollo por jamón de York.

88 B — Lenguado al estragón

INGREDIENTES:
800 g. de filetes de lenguado
• 200 g. de gambas
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco
• 150 g. de champiñones blanqueados en limón
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 cebolla grande
• 2 cucharadas de mantequilla
• 2 cucharaditas de estragón
• 200 g. (2 cubiletes) de nata líquida o una latita de nata "La Lechera"
• 1 pastilla de caldo de pescado
• Pimienta

• Salpimente los filetes de lenguado, enróllelos y colóquelos en el cestillo. Reserve.

• A continuación, ponga en el vaso el vino blanco con las cabezas y las cáscaras de las gambas. Programe, 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4, cuele por un colador fino y reserve. Enjuague bien el vaso y la tapa.

• Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, la cebolla y los champiñones. Trocee 4 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuando haya terminado, baje bien todo lo que haya quedado en las paredes del vaso, agregue la pastilla, el estragón, la pimienta, el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triture 10 segundos a velocidad 8. Introduzca el cestillo con el pescado y programe 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. En los últimos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas si caben, de no ser así, póngalas más tarde, al sacar el cestillo, y programe 2 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añada más agua si fuera necesario y rectifique la sazón.

• Coloque los rollitos y las gambas en una fuente de servir y vierta la salsa por encima. Acompáñelos con arroz blanco o al gusto.

Piña exótica

89 A



Lenguado al estragón

89 B



90 A — Puré de judías pintas

INGREDIENTES:
1 1/2 cubiletes de judías pintas
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 zanahoria • 1/2 cebolla
• 1 diente de ajo
• 1 pimiento verde o rojo pequeño
• 2 pastillas de caldo
• 1 hoja de laurel
• 1 litro (10 cubiletes) de agua para la cocción

• Con el vaso y cuchillas perfectamente secos, vierta las judías en el vaso y pulverícelas, pasando progresivamente por las velocidades 5-7-9, dejándolo en la velocidad 9 hasta que veamos que las judías están totalmente pulverizadas.
• Vuelque las judías anteriormente pulverizadas en un cuenco y reserve. Esta operación puede realizarla con más cantidad de judías, pasarlas a un recipiente provisto de cierre hermético, y utilizarlas en posteriores purés, con lo que ahorrará tiempo.
• Sin lavar el vaso, vierta en el mismo el aceite, la zanahoria, la cebolla, el ajo, el pimiento troceado y la hoja de laurel. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Después de hacer este sofrito, pare la máquina y limpie las paredes del vaso con ayuda de la espátula.
• Añada las judías pulverizadas, las pastillas de caldo y el litro de agua, y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.
• Por último, añada más agua de manera que obtenga la consistencia deseada y rectifique la sazón, si fuese necesario. Sirva con picatostes o huevo duro en trocitos.

NOTA: Este puré se puede preparar con cualquier otro tipo de legumbres.

90 B — Conejo en escabeche

INGREDIENTES:
1 conejo, troceado
• 50 g. (1/2 cubilete) del aceite de freír el conejo
• 1 cebolla • 2 zanahorias
• 3 hojas de laurel • 3 dientes de ajo
• 1 cucharadita de pimienta negra en grano
• 300 g. (3 cubiletes) de agua
• 100 g. (1 cubilete) de vinagre
• 100 g. (1 cubilete) de vino blanco
• Sal y pimienta

• Sazone el conejo con sal y pimienta y fríalo en el aceite caliente. Viértalo en una cazuela, y reserve.
• Mientras tanto, ponga en el vaso todos los ingredientes para hacer el escabechado, menos el agua, el vino y el vinagre. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5.
• Cuando la máquina se pare agregue los líquidos reservados, programe 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad 6 y vierta la salsa obtenida sobre el conejo. Deje hervir a fuego lento durante 15 ó 20 minutos aproximadamente, hasta que la carne esté tierna. Añada un poco más de agua si fuera necesario.
• Deje reposar dos días como mínimo, sirviéndolo frío o caliente, al gusto.

Puré de judías pintas

91 A



Conejo en escabeche

91 B



92 A — Salpicón de mar

INGREDIENTES:
250 g. de palitos de mar o gambas, langostinos, rape, etc.
• 100 g. de pimiento rojo, en rodajas
• 100 g. de pimiento verde, en rodajas
• 3 rodajas de cebolla
• 2 huevos duros
• Unas hojas de perejil
• 200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva
• 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre
• Sal

* Vierta los palitos o el pescado elegido en el vaso y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2. Vuelque en un cuenco y reserve.
* Ponga los ingredientes restantes en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2, hasta que todo quede picadito. Tenga la precaución de cortar las verduras en rodajas para que el troceado sea más uniforme. Rectifique la sazón si fuera necesario.
* Vierta la vinagreta sobre el pescado troceado, mezcle bien y deje reposar en el frigorífico hasta el momento de servir.

92 B — Pastel de berenjenas

INGREDIENTES:
4 ó 5 berenjenas grandes sin pelar
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 pimiento verde de freír • 1/2 pimiento rojo
• 1 bote de 1 kg. de tomates de pera muy escurridos
• 2 dientes de ajo
• 1/2 cebolla
• 300 g. de champiñones fileteados
• 500 g. de carne picada
• 1 cucharadita de comino en polvo
• 1 cucharadita de pimienta
•1 cucharada de azúcar
• 2 pastillas de caldo
• 1 cucharadita de vinagre
• 5 huevos

* Corte las berenjenas en tiras finas y hágalas a la plancha, en el microondas o en el horno, pinceladas de aceite. Forre un molde con las tiras de la piel de la berenjena hacia abajo (ver foto) y reserve el resto de las tiras.
* A continuación, haga el sofrito. Ponga el aceite, los pimientos, los ajos, la cebolla y los tomates en el vaso y triture 10 segundos a velocidad 3 1/2. Seguidamente, programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuando termine el sofrito **ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue la carne, los champiñones, sazone con todas las especias, las pastillas de caldo y el azúcar y programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Añada los huevos previamente batidos y el vinagre y mezcle 10 segundos a velocidad 1.
* Por último, rellene el molde que teníamos preparado, alternando capas de relleno y tiras de berenjenas, termine con la capa de berenjenas. Introduzca en el horno precalentado a 180º durante 45 minutos, aproximadamente. Pinche el pastel con una aguja, si sale limpia es que está cuajado.
* Sirva con arroz blanco.

Salpicón de mar



Pastel de berenjenas



94 A — Crema Reina

INGREDIENTES:
200 g. aproximadamente (3 cubiletes) de almendras
• 3 puerros, sólo la parte blanca
• 1 diente de ajo • 100 g. de mantequilla
• 1 cucharada de aceite
• 1 litro (10 cubiletes) de caldo de ave (o 1 litro de agua y 2 pastillas de caldo)
• 300 g. (3 cubiletes) de nata líquida
• El zumo de 1/2 limón
• Sal, pimienta y nuez moscada

• Vierta en el vaso, **muy seco**, las almendras y triture 20 segundos a velocidad 9. Viértalos en un cuenco y reserve.

• A continuación, ponga en el vaso los puerros cortados en aros, el diente de ajo, la mantequilla y el aceite y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

• Seguidamente, baje todos los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y agregue las almendras molidas anteriormente, la mitad del caldo y la nata, y condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Programe 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 4.

• Por último, incorpore el zumo de limón y el resto del caldo y programe 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 5.

NOTA: Si le gusta la crema muy fina, antes de añadir el caldo y la nata, triture 20 segundos a velocidad 6-8.

94 B — Pasta caprichosa

INGREDIENTES:
500 g. de pasta (espirales, macarrones , o cualquier otra pasta a su elección)
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 3 dientes de ajo
• 1 cayena
• 100 g. de aceitunas negras sin hueso
• 50 g. de aceitunas verdes sin hueso
• 2 cucharadas soperas de alcaparras
• 3 botes de 1/2 kg. de tomate triturado
• 6 anchoas (1 latita pequeña)

• Primeramente, cocine la pasta en el vaso, siguiendo las instrucciones de la página 32. Reserve.

• A continuación, prepare la salsa. Vierta en el vaso las aceitunas junto con los filetes de anchoas y trocéelas durante 6 segundos a velocidad 3 1/2. Vierta en un plato y reserve.

• Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. Cuando termine, **ponga la mariposa en las cuchillas**, añada las aceitunas y las anchoas reservadas e incorpore los ingredientes restantes. Programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

• Por último, vierta la salsa sobre la pasta ya cocida y escurrida, mezcle todo bien y sirva muy caliente.

NOTA: Si lo desea, puede hacer primero la salsa, reservarla, y sin lavar el vaso, cocer la pasta.
También puede servirla espolvoreada con queso Parmesano rallado.

Crema reina



Pasta caprichosa



96 A — Caldo gallego

INGREDIENTES:
1 litro (10 cubiletes) de agua
• 300 g. de grelos, troceados pequeños
• 1/2 kg. de patatas
• Un trozo de unto
• 150 g. de lacón en trozos
• 100 g. de chorizo, aproximadamente
• 100 g. de morcilla, aproximadamente
• 1 bote de judías blancas cocidas (300 g. aproximadamente)

• Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, añada los grelos, las patatas troceadas, el unto y el lacón. Programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Agregue el chorizo, la morcilla y las judías y programe 5 minutos a la misma temperatura y velocidad.

• Al final de la cocción, añada más agua si fuera necesario y rectifique la sazón.

NOTA: Este mismo caldo se puede hacer cambiando los grelos por repollo, acelgas o espinacas. El resto de los ingredientes, así como el procedimiento, exactamente igual.

96 B — Gratinado de merluza

INGREDIENTES:
4 rodajas de merluza
• Harina • Huevo
• Aceite para freír • Sal

Para la mayonesa:
1 huevo • El zumo de 1/2 limón, o vinagre
• 1/4 cubilete de agua • Sal
• 400 g (4 cubiletes) de aceite • 2 dientes de ajo

• Sazone las rodajas de merluza, rebócelas en la harina, a continuación en el huevo y fríalas en aceite caliente hasta que estén doraditas.

• A continuación, prepare la mayonesa siguiendo las instrucciones de la página 18.

• Seguidamente, ponga las rodajas de merluza en una fuente de horno o en cazuelitas individuales. Cúbralas con la mayonesa preparada, introduzca en el horno, con el gratinador encendido, y hornee unos minutos hasta que tengan la superficie bien dorada. Puede servirlas frías o calientes.

NOTA: En vez de merluza puede utilizar cualquier otro pescado. También puede, en lugar de rebozar el pescado, prepararlo al horno, hervirlo o bien cocinarlo en el microondas.

Caldo gallego



Gratinado de merluza



98 A — Ensalada de ahumados

INGREDIENTES:
200 g. de ahumados variados • 70 g. de pepinillos en vinagre • 70 g. de aceitunas verdes sin hueso • 50 g. de alcaparras • 70 g. de cebollas, en aros • 70 g. de pimiento verde en aros • 70 g. de pimiento rojo en aros • 4 patatas cocidas con piel, peladas y en rodajas • 200 g. (2 cubiletes) de aceite • 1/4 cubilete de vinagre • 3 huevos duros • Sal

* Trocee los ahumados con una tijera (que quede pequeñito) y reserve.
* Trocee los huevos duros en el vaso durante 6 segundos a velocidad 3 1/2 y reserve.
* Vierta en el vaso los pepinillos y aceitunas, y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2. Tienen que quedar trozos pequeños, de no ser así ponga unos segundos más. Vierta en un cuenco grande y reserve.
* Ponga las cebollas, los pimientos, las alcaparras, el aceite, el vinagre y sal, y trocee de 6 a 8 segundos a velocidad 3 1/2, procurando que quede todo pequeñito. Vuelque en el cuenco con las aceitunas y los pepinillos. Añada los ahumados y mezcle bien.
* Sírvala sobre rodajas de patata cocida adornándola con los huevos picados.

VARIANTE: Se puede servir también con pasta cocida o arroz blanco.

98 B — Fetuccini a la crema

INGREDIENTES:
500 g. de tallarines u otro tipo de pasta • 1 cebolla de 125 g. aproximadamente • 50 g. de mantequilla • 1 cucharada de aceite • 100 g. de bacon troceado sin ternillas ni cortezas • 50 g. de queso Parmesano • 1 cucharadita de pimienta en grano • 500 g. (5 cubiletes) de nata líquida o 3 latitas de nata "La Lechera" • Parmesano para espolvorear (opcional)

* Ponga en el vaso la cebolla, la mantequilla, el aceite, el bacon y la pimienta. Triture 15 segundos a velocidad 9, baje todos los residuos de las paredes con la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 2.
* Seguidamente incorpore la nata y el queso Parmesano. Mezcle unos segundos en velocidad 8 hasta que la mezcla quede homogénea y programe 8 minutos, temperatura 95°, velocidad 4. Rectifique la sazón.
* Cuando la pasta esté cocida, vierta la salsa por encima y espolvoree con más Parmesano, o bien fría trocitos de bacon y échelos por encima.

NOTA: Vea como cocer la pasta en la página 32. Esta salsa queda deliciosa con ravioli o tortellini.

Ensalada de ahumados

99 A



Fetuccini a la crema

99 B



100 A — Patatas guisadas

INGREDIENTES:

Para el fumet:
150 ó 200 g. de gambas
• 400 g. de agua (4 cub.)

Para el sofrito:
70 g. de aceite (3/4 de cub.)
• 1 cucharada de pimiento choricero pulverizado (o 1 pimiento seco), o una cucharada de pimentón
• 100 g. de pimiento rojo
• 100 g. de pimiento verde
• 150 g. de cebolla
• 2 dientes de ajo
• 200 g. de tomate triturado

Para el resto:
1 kg. de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano, para que no se deshagan
• 2 pastillas de caldo de pescado
• 1 hoja de laurel
• 1 cucharadita de cominos (opcional)
• 1/2 cucharadita de nuez moscada
• Pimienta • Perejil picado

* Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos a 100° en velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se deben poner al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera de m9anera que no queden restos.
* Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2.
* A continuación, programe 10 minutos a 100° en velocidad 5. Baje con la espátula lo que hubiera quedado en las paredes.
* **Ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos a 100° en velocidad 1. Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree el perejil picado y sirva.

VARIANTE: También puede preparar esta receta utilizando 200 g. de chorizo en rodajas y sin piel en vez de las gambas y sustituyendo el fumet por agua y las pastillas de caldo de pescado por caldo de carne. El resto de la receta no varía.

100 B — Brandada de bacalao

INGREDIENTES:
1/2 kg. de bacalao puesto en remojo el día anterior
• 200 g. (2 cubiletes) de aceite
• 100 g. (1 cubilete) de leche
• 3 dientes de ajo
• Pimienta

* Vierta el bacalao desalado en una cazuela, cúbralo con agua fría y ponga al fuego unos minutos hasta que rompa a hervir. Escúrralo bien, quite las pieles y espinas y reserve.
* A continuación, ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Agregue al vaso los tres dientes de ajo, con la máquina en marcha y programe de nuevo 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 5.
* Seguidamente, programe velocidad 6 y vaya echando en el vaso, poco a poco y alternando, el bacalao y la leche, teniendo la precaución de que cada vez que añada leche poner el cubilete, para evitar que ésta salpique. Cuando haya terminado con ambos ingredientes, ayúdese de la espátula para remover, hasta obtener una pasta con una consistencia homogénea, y aumente la velocidad a 8.
* Por último, sirva con tostadas y si lo desea, también la puede gratinar y decorarla con aceitunas negras.

Patatas guisadas



Brandada de bacalao



102 A — Sopa de ave

INGREDIENTES:
1 pechuga de pollo, en trocitos
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 3 puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas
• 1 zanahoria • 2 dientes de ajo
• 100 g. de patatas
• 1 1/2 litros (15 cubiletes) de agua
• 2 pastillas de caldo de ave • Pimienta
• 50 g. (1/2 cubilete) de Jerez
• 2 huevos duros
• Perejil para espolvorear

* Vierta en el vaso los huevos duros, trocéelos 5 segundos a velocidad 3 1/2, retire y reserve.
* A continuación, ponga en el vaso el aceite, los puerros, la zanahoria y los ajos, y trocéelos durante 6 segundos a velocidad 3 1/2.
* Seguidamente, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5, baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso y agregue los patatas y la mitad del agua. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuando termine la programación, triture todo 20 segundos a velocidad 8 y después incorpore los trocitos de pechuga, las pastillas y la pimienta. Vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* En los últimos minutos, incorpore el jerez y el resto del agua. Cuando vaya a servir, caliente en el vaso 9 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* Por último, vierta la sopa en una sopera y espolvoree con el perejil y los huevos duros picados.

102 B — Berenjenas rellenas

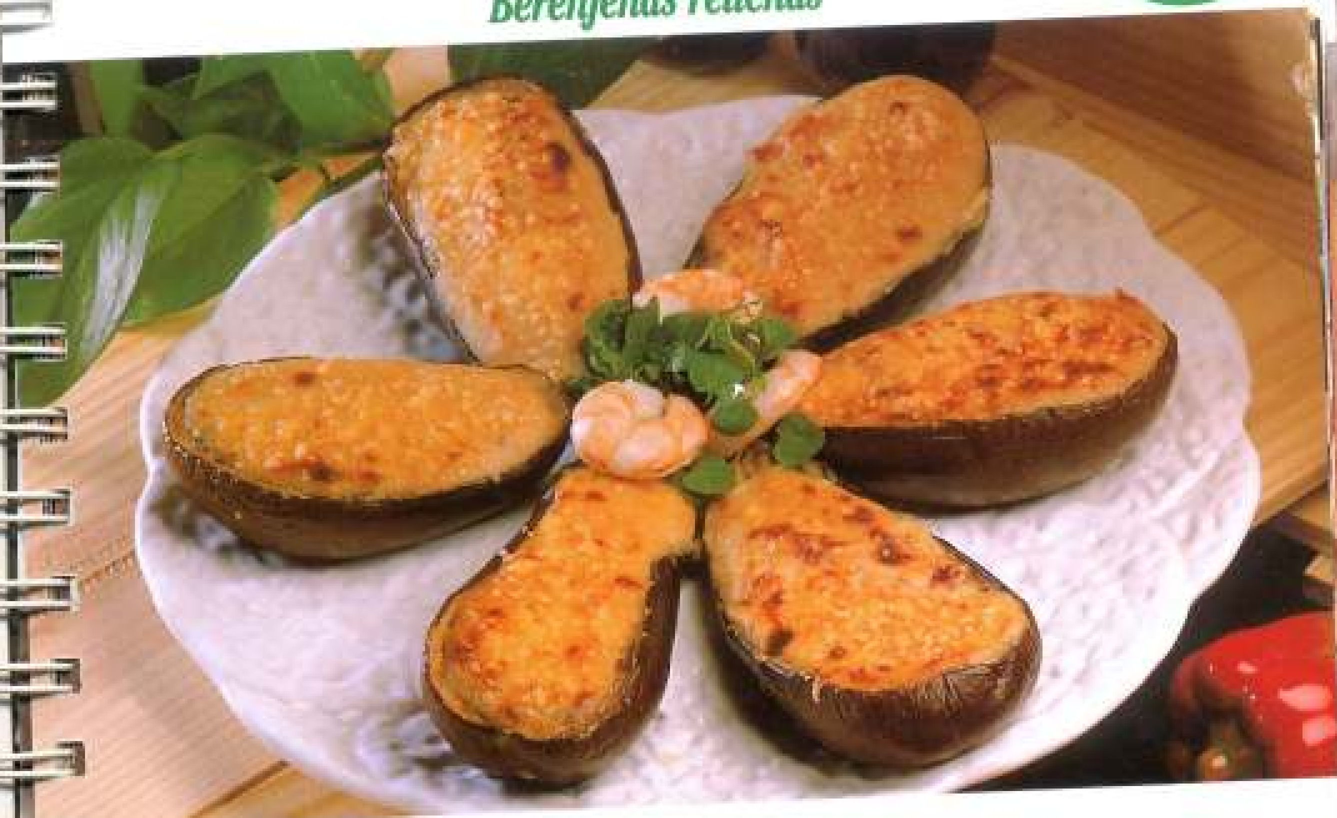
INGREDIENTES:
1/2 kg. de berenjenas
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 cebolla mediana
• 1 diente de ajo
• 150 g. de gambas
• 150 g. de jamón serrano
• 80 g. (1 1/2 cubiletes) de harina
• 1 cucharada de mantequilla
• 100 g. de queso gruyere
• 500 g. (5 cubiletes) de leche
• Pimienta
• Nuez moscada • Sal

* Parta las berenjenas longitudinalmente. Pincélelas con aceite y póngalas en una bandeja de horno. Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 180° durante 30 minutos aproximadamente.
* Mientras tanto, ralle el queso durante 20 segundos a velocidad 9. Reserve. Trocee el jamón, píquelo pulsando 5 ó 6 veces el botón Turbo hasta que esté troceado y reserve.
* Ponga en el vaso 2 cubiletes de leche y las cabezas y las cáscaras de las gambas y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuele y reserve.
* Enjuague bien el vaso y la tapa y ponga el aceite, la mantequilla, el ajo y la cebolla. Programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Agregue la harina, la leche colada y reservada, el resto de la leche, pimienta, nuez moscada y una cucharada del jamón picado y vuelva a programar 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.
* Retire la fuente de las berenjenas del horno. Vacíe la pulpa con una cuchara y en el hueco que ha quedado, vierta las gambas crudas y el jamón serrano picado. Cubra con la crema caliente, espolvoree con queso rallado e introduzca de nuevo en el horno, para que se cocinen las gambas y se gratine la superficie de las berenjenas. Sirva bien calientes, adornándolas al gusto.

Sopa de ave



Berenjenas rellenas



104 A — Tomates exóticos

INGREDIENTES:
6 u 8 tomates
• 150 g. de jamón de York
• 1 pechuga de pollo hervida
• 2 manzanas (opcional)
• 1 lechuga
• 4 huevos duros
• 100 g. de pepinillos en vinagre
• 500 g. aproximadamente, de salsa rosa
• 100 g. de aceitunas sin hueso
• Sal

* Corte una rodaja de la parte superior de cada tomate. Con una cuchara extraiga la pulpa y colóquelos boca abajo sobre unas servilletas de papel para que escurran bien.

* Trocee todos los ingredientes por partes, en el vaso, durante 6 segundos a velocidad 3 1/2. Cuando vaya a trocear la lechuga, (ver trocear página 12), hágalo con agua, escúrrala bien y séquela con una servilleta de papel. Ponga los ingredientes troceados en un recipiente hondo y reserve.

* A continuación, haga en el vaso una mayonesa (ver página 18) y añada 3 cucharadas de ketchup, 2 cucharadas de brandy y el zumo de una naranja, para obtener una salsa rosa. Mezcle bien con ayuda de la espátula.

* Vierta la salsa rosa sobre los ingredientes troceados, que había reservado en el recipiente, mezcle bien, rectifique la sazón y rellene los tomates con la mezcla, sirviéndolos adornados con hojas de lechuga y pepinillos.

104 B — Ternera con almendras

INGREDIENTES:
800 g. de filetes de ternera sin nervios y cortados a tiras pequeñas
• 100 g. de almendras
• 100 g. (1 cubilete) de vino blanco
• 50 g. (1/2 cubilete) de salsa de soja
• 400 g. (4 cubiletes) de agua o más para el final
• Pimienta

Para el sofrito:
100 g. (1 cubilete) de aceite
• 200 g. de pimiento verde
• 200 g. de cebolla
• 2 dientes de ajo

* Ralle las almendras 8 segundos a velocidad 3 1/2. Retire y reserve.

* Para hacer el sofrito, vierta en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos y el pimiento. Trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2 y después programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando termine **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada las tiras de carne que habrá pasado previamente por un poco de harina. Rehóguelas 5 minutos a temperatura 100°, velocidad 1. Cuando acabe el tiempo, agregue la soja, el vino, el agua, las almendras reservadas, y la pimienta. Programe 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Verifique la cocción, añada más agua si fuera necesario y rectifique la sazón. Sirva con pasta cocida o a gusto.

Tomates exóticos

105 A



Ternera con almendras

105 B



106 A — Arroz milanesa

INGREDIENTES:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 350 g. de arroz • 130 g. de cebolla
• 1 diente de ajo grande
• 300 g. de champiñones lavados y fileteados
• 900 g. (9 cubiletes) de agua
• El zumo de 1/2 limón
• 1 1/2 pastillas de caldo de carne
• 100 g. de queso Parmesano
• 50 g. de mantequilla (a temperatura ambiente)
• Pimienta al gusto • Perejil picado

* Vierta el queso en el vaso, pulse 5 veces la tecla Turbo y a continuación rállelo durante 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vuelque en la fuente donde vaya a servir el arroz, y reserve.
* Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada después la cebolla y el diente de ajo, triture 8 segundos a velocidad 6 y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.
* Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso con ayuda de la espátula, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada los champiñones fileteados. Programe 3 minutos temperatura 100°, velocidad 1.
* A continuación agregue el arroz, el agua, el zumo de limón, las pastillas de caldo y la pimienta y programe 17 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando pare, compruebe si el arroz está en su punto, si no es así, ponga 2 ó 3 minutos más.
* Por último, vierta la mantequilla en la fuente donde tenía el queso rallado y vuelque rápidamente el contenido del vaso encima. Remueva hasta que esté mezclado y sirva espolvoreado con el perejil picado.

NOTA: También puede hacer el arroz en el cestillo. Si es así, incorpore 100 g. de champiñones al mismo tiempo que la cebolla y los ajos. No ponga la mariposa, introduzca el cestillo y vierta en él los champiñones restantes y el arroz. Agregue los ingredientes y cocine a velocidad 4. Cuando haya terminado la cocción, si lo desea, mezcle el arroz con el jugo que haya quedado en el vaso.

VARIANTE: En lugar de utilizar sólo agua, puede cambiar 1 cubilete de la misma por 1 cubilete de vino blanco, vermouth seco o cava.

106 B — Lenguado relleno

INGREDIENTES:
6 lenguados grandecitos
• 1 cucharada de mantequilla

Para el relleno:
1/4 kg. de filetes de merluza
• 2 dientes de ajo
• El zumo de 1 limón
• 3 yemas de huevo
• Sal y pimienta

Para la salsa:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 cucharada de mantequilla
• 2 dientes de ajo
• 2 puerros, sólo la parte blanca
• 50 g. (1/2 cubilete) de tomate triturado
• 100 g. (1 cubilete) de nata líquida
• 200 g. (2 cubiletes) de agua aproximadamente
• 1/2 copa de brandy

* Ponga todos los ingredientes del relleno en el vaso, sazónelos con sal y pimienta y tritúrelos durante 20 segundos a velocidades 5-7 hasta que quede una pasta compacta.
* Abra los lenguados, separando el filete de la parte más gruesa. Ponga unas cucharaditas del relleno sobre la parte con espina, cubra con el filete reservado y coloque cada lenguado relleno sobre una hoja de papel de aluminio, previamente pincelada con mantequilla. Sazone y haga los paquetes, cerrando bien todos los extremos. Colóquelos en la bandeja del horno, añada un poco de agua a la bandeja e introdúzcalos en el horno, precalentado a 180° durante 15 minutos aproximadamente.
* Mientras tanto, prepare la salsa. Vierta todos los ingredientes, excepto el brandy, el agua y la nata en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Sazone con sal y pimienta al gusto, e incorpore la nata y el brandy. Añada el agua, según la consistencia deseada, y programe a la misma velocidad y temperatura, 5 minutos más.
* Por último, coloque los lenguados en una fuente de servir. Abralos y vierta por encima del pescado la salsa preparada. Sirva con una guarnición de patatas hervidas.

Arroz a la milanesa



Lenguado relleno



108 A — Patatas con bacalao

INGREDIENTES:
70 g. (3/4 cubilete) de aceite
• 1 pimiento verde de freír • 1 cebolla grande
• 3 rodajas de pimiento rojo
• 2 dientes de ajo
• 1/2 cubilete de concentrado de pimientos choriceros (ver página 51) o 1 cucharada de pimentón
• 800 g. de patatas troceadas
• 3/4 de litro (7 1/2 cubiletes) de agua
• Pimienta • 150 g. de bacalao desalado y limpio de pieles y espinas
• 1 pastilla de caldo o sal o nada, depende del bacalao
• 1 cubilete de arroz
• Perejil picado para espolvorear

• Ponga en el vaso el aceite, los pimientos, el concentrado de pimientos choriceros, los dos dientes de ajo y la cebolla, y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2.

• A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

• Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las patatas troceadas y 1/2 litro de agua (el cuarto restante lo añadiremos al final). Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal. Cuando termine añada el bacalao, el arroz, la pimienta, la pastilla de caldo y el resto del agua, o al gusto. Programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Rectifique la sazón.

• En los últimos 15 minutos, si hierve muy rápido, baje la temperatura a 95°. Espolvoree con perejil picado antes de servir.

NOTA: Si utiliza pimentón en lugar de concentrado de pimientos choriceros, añádalo al incorporar las patatas, no cuando haga el sofrito.

108 B — Mejillones rellenos

INGREDIENTES:
2 kg. de mejillones
• 2 dientes de ajo
• 1/2 cebolla grande
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 300 g. (3 cubiletes) de leche
• 80 g. (1 1/2 cubiletes) de harina
• 50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco
• 1 pastilla de caldo de pescado
• Nuez moscada
• Sal • Pimienta
• Pimienta de Cayena

Para empanar:
Pan duro
• Unas hojas de perejil
• 2 dientes de ajo
• 2 huevos

• Vierta en el vaso **muy seco**, el pan, el perejil y los ajos y ralle a velocidades 5-7-9 progresivo. Retire y reserve para empanar. (Esta fórmula valdrá para todos los empanados).

• Abra los mejillones en una cazuela al fuego, retírelos de su concha, reservándolas, y trocee los mejillones ligeramente en el vaso durante 6 segundos, a velocidad 3 1/2. Retírelos y reserve.

• Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Agregue la harina y programe 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Añada la pastilla de caldo, la leche y el vino, y sazone con pimienta, nuez moscada y pimienta de Cayena. Programe progresivamente a velocidades 5-7-9, durante unos segundos, para limpiar bien las pareces del vaso. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.

• Agregue sobre esta bechamel 3 cucharadas de los mejillones troceados y triture durante unos segundos a velocidad 6. Cuando la máquina se pare, rectifique la sazón e incorpore todos los mejillones troceados removiendo con la espátula.

• Rellene con esta mezcla las conchas de los mejillones. Páselos por huevo y por el pan rallado reservado, y fríalos en abundante aceite. Vaya colocándolos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y sírvalos adornándolos al gusto.

Patatas con bacalao



Mejillones rellenos



110 A — Turbante de arroz

INGREDIENTES:
400 g. (4 cubiletes) de arroz
• 800 g. (8 cubiletes) de agua
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 3 dientes de ajo
• 1 pastilla de caldo
• 50 g. (1/2 cubilete) de salsa de soja

• Ponga en el vaso el aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos troceados y ponga 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Cuando pare, agregue la pastilla de caldo, la soja y el agua y mezcle 20 segundos a velocidad 6-8 para que el ajo quede triturado.

• A continuación, introduzca el cestillo en el vaso con el arroz dentro. Programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 4. (Mover 2 ó 3 veces el arroz con la espátula). Cuando termine el tiempo, retire el cestillo rápidamente con la espátula para que el arroz no se pase, o apague unos minutos antes. Vierta el arroz en un molde de corona para darle forma o en individuales (el mismo cubilete es muy apropiado). Puede rociarlo con parte del líquido que queda en el vaso o ponerlo en una salsera.

VARIANTES:

- Ponga 300 g. de arroz en el cestillo y añada champiñones en láminas u otra verdura como guisantes, maíz, etc.
- También se puede añadir al líquido de cocer el arroz 2 bolsitas de tinta de calamar.
- Cambie 2 de los cubiletes de agua por tomate triturado.
- NO ES CONVENIENTE poner más de 400 g. de arroz.

NOTA: Así como el arroz con leche queda perfecto cocinándolo sin cestillo, el arroz para guarnición no queda tan bien, sin embargo, puede probar, cociéndolo a velocidad 1 y **poniendo la mariposa**.

110 B — Calamares en su tinta

INGREDIENTES:
1 kg. de calamares en aros
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 2 cebollas
2 dientes de ajo • 3 hojas de laurel
• 100 g. (1 cubilete) de tomate triturado
• 200 g. (2 cubiletes) de vino blanco
• 2 cucharadas de harina
• 4 bolsitas de tinta de calamar
• Sal • Pimienta
• Unas gotas de Tabasco (opcional)

• Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregue las hojas de laurel y deje la máquina parada unos minutos para que se frían. Añada las cebollas, los ajos y el tomate, triture 10 segundos a velocidad 3 1/2 y, a continuación, programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes con la espátula.

• Seguidamente, incorpore la harina y triture todo bien durante 20 segundos a velocidad 6. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, añada los calamares, el vino blanco, la tinta, sal y pimienta y si lo desea unas gotas de Tabasco, y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

• Cuando termine la cocción, si tuviese mucho líquido, porque los calamares hayan soltado agua, ponga temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos para que se evapore, y si por el contrario tuviesen muy poco líquido, añádales agua al gusto. Rectifique la sazón. Sirva con arroz blanco o al gusto.

Turbante de arroz



Calamares en su tinta



112 A — Potaje de berros

INGREDIENTES:
1 manojo de berros (sólo las hojas) • 2 zanahorias • 1 calabacín pelado • Un trozo de calabaza • 3 patatas • 1 diente de ajo • 2 pastillas de caldo • 300 g. de maíz congelado o de lata • 700 g. (7 cubiletes) de agua

Para el sofrito:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 4 tomates maduros o 200 g. (2 cubiletes) de tomate triturado • 1 diente de ajo • 1 cebolla

- Trocee las zanahorias, la calabaza, el ajo y las patatas 6 segundos a velocidad 3 1/2. Retire y reserve.
- A continuación, ponga en el vaso todos los ingredientes para hacer el sofrito y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Después triture unos segundos a velocidad 6.
- Añada el resto de los ingredientes junto con los que teníamos troceados (los berros también troceados) y el agua, y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
- Por último, rectifique la sazón, si fuera necesario, y compruebe si está todo cocido. Añádale más agua si lo cree necesario y ponga unos minutos más a temperatura 100º.

NOTA: Si utiliza maíz cocido, incorpórelo 5 minutos antes de terminar. De no gustarle algún ingrediente, cámbielo a su gusto, el proceso es el mismo. Si desea las verduras en trozos más grandes, trocéelas menos tiempo.

112 B — Pechugas en salsa

INGREDIENTES:
200 g. de cebolla • 250 g. de champiñones fileteados • 2 dientes de ajo • 1 hoja de laurel • 70 g. (3/4 cubilete) de aceite • 800 g. de pechugas de pollo, troceadas • 1 1/2 cubiletes de pasas de corinto • 200 g. (2 cubiletes) de nata líquida o 1 latita de nata "La Lechera" • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco • El zumo de 1/2 limón • 1 1/2 pastillas de caldo de ave o sal • 1 poco de pimienta blanca y nuez moscada • 1/2 cubilete de hojas de perejil

- Ponga en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo, y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2.
- A continuación, baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
- Seguidamente, **ponga la mariposa en las cuchillas**, añada los champiñones y el pollo y programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
- Incorpore las pasas, los líquidos, la hoja de laurel, y las pastillas de caldo. Condimente y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
- Por último, rectifique la sazón, espolvoree con perejil picadito y sirva con guarnición al gusto.

Potaje de berros

113 A



Pechugas en salsa

113 B



114 A — Minestrone

INGREDIENTES:
1/2 kg. de verduras variadas (si utiliza puerros, córtelos en rodajas)
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 50 g. de cebolla • 1 diente de ajo
• 50 g. de panceta, en trocitos
• 750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua
• 1 pastilla de caldo o sal
• Pimienta
• 100 g. (1 cubilete) de arroz
• Hojas de perejil, troceadas
• 50 g. de queso Parmesano
• 50 g. de mantequilla

* Vierta el queso en el vaso y rállelo durante 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vuelque en un cuenco y reserve.
* A continuación, ponga en el vaso la mitad de las verduras y trocéelas durante 8 segundos a velocidad 3 1/2. Vacíe el vaso y trocee el resto de las verduras. (El tiempo dependerá de cómo le guste el tamaño de las mismas).
* Seguidamente, vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la panceta. Programe 5 minutos, temperatura 100 °, velocidad 4. Añada el agua y programe de nuevo 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. A continuación, agregue las verduras, la pastilla de caldo, la pimienta y el arroz y programe de nuevo 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Si lo desea, agregue un poco más de agua y el perejil. Rectifique la sazón y programe 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* Por último, vierta en una sopera, añada la mantequilla y el queso, remueva bien y sirva en seguida.

NOTA: Si lo desea, en lugar de arroz puede utilizar pasta, al gusto. Al trocear las verduras, ponga las de hoja siempre encima de las otras.

114 B — Pimientos rellenos

INGREDIENTES:
24 pimientos del piquillo
• 1/4 kg. de bacalao desalado y desmenuzado
• 50 g. (1 cubilete) de harina
• 400 g. (4 cubiletes) de leche
• 50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco
• 100 g. de gambas • 2 yemas • 50 g. de mantequilla • 2 cucharadas de aceite • Pimienta • Nuez moscada • Sal (dependiendo del bacalao)

Para la salsa:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 3 puerros, sólo la parte blanca, cortados en rodajas
• 2 dientes de ajo • 3 pimientos del piquillo
• 2 cucharadas de puré de tomate • 100 g. (1 cubilete) de vino blanco • 200 g. (2 cubiletes) de agua • 1 pastilla de caldo de pescado o sal
• Pimienta • Unas hojas de perejil

* Ponga en el vaso la mitad de la leche y el vino junto con las cáscaras y las cabezas de las gambas. Programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele, junte con el resto de la leche y reserve.
* Vierta en el vaso, bien limpio, la mantequilla, el aceite y la harina, y programe 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Agregue el fumet reservado y programe 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Añada el bacalao, las yemas, los cuerpos de las gambas, sazone y programe 4 minutos, temperatura 80 °, velocidad 1. Ayúdese con la espátula. Si viese que está muy espeso, agregue leche y rectifique la sazón.
* A continuación, rellene los pimientos con este preparado. Cierre la abertura con un palillo y colóquelos en una fuente de hornear.
* Seguidamente, sin lavar el vaso, ponga en él todos los ingredientes de la salsa menos la pastilla de caldo, el agua y el vino. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuando termine el tiempo, añada los ingredientes restantes y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Acabado el tiempo, si ve que la salsa no ha quedado muy fina, triture a velocidad 6-8 unos segundos.
* Por último, vierta la salsa sobre los pimientos e introdúzcalos en el horno unos 15 minutos aproximadamente. Adorne con perejil y sirva con guarnición de pasta de colores cocida, o al gusto.

Minestrone

115 A



Pimientos rellenos

115 B



116 A — Lentejas estofadas

INGREDIENTES:
350 g. (3 1/2 cubiletes) de lentejas • 100 g. de calabaza troceada • 1 pimiento verde troceado • 1 zanahoria troceada • 1 cucharada de pimentón • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 2 pastillas de caldo o sal • 2 dientes de ajo • 1/2 cebolla troceada • 750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua • 1 hoja de laurel

* Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación.
* Al día siguiente, **ponga la mariposa en las cuchillas**. Escurra las lentejas del agua del remojo y viértalas en el vaso.
* A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua, y **sin poner el cubilete en el bocal**, programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
* A mitad de la cocción, si comprueba que hierven muy fuerte, baje la temperatura a 90º. Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas. De no ser así, programe unos minutos más.
* Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos antes de servir.

NOTA: Si lo desea, puede agregar rodajas de chorizo, morcilla o panceta y alguna patata troceada. Puede aumentar la cantidad de lentejas a 500 g. pero en este caso, tendrá que añadir agua, cuando haya terminado la cocción, puesto que quedarán muy espesas.

116 B — Truchas en salsa

INGREDIENTES:
6 truchas • 6 lonchitas de jamón serrano • 5 champiñones, blanqueados en limón • 1 cebolla grande • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • El zumo de 1 limón • 100 g. de bacon sin ternillas ni corteza, troceado • 400 g. (4 cubiletes) de nata líquida • Sal • Pimienta

* Limpie bien las truchas y séquelas con papel de cocina. Introduzca las lonchas de jamón en las truchas y cierre la abertura con un palillo. Fríalas, colóquelas en una fuente de horno y reserve.
* Ponga en el vaso 1/2 cubilete del aceite de freír las truchas y todo los ingredientes, menos la nata y el zumo de limón. Programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 5.
* Cuando la máquina se pare, agregue la nata y el zumo de limón, sazone y vuelva a programar a la misma velocidad y temperatura, durante 5 minutos.
* Vierta la salsa obtenida sobre las truchas, introduzca la fuente unos minutos en el horno, y sirva con patatitas al vapor o al gusto.

NOTA: Esta misma salsa resulta perfecta si desea utilizarla con otro pescado, por ejemplo, con rodajas de salmón.

Lentejas estofadas



Truchas en salsa



118 A — Soufflé de queso

INGREDIENTES:
500 g. (5 cubiletes) de leche
• 50 g. (1 cubilete) de harina • 50 g. de mantequilla • 4 huevos, separadas las claras de las yemas • 200 g. de queso Gruyere
• Sal y pimienta • Nuez moscada

* Vierta en el vaso el queso y rállelo durante 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vuelque en un cuenco y reserve.
* A continuación, prepare una bechamel. Vierta en el vaso la leche, la harina y la mantequilla. Condimente y programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Cuando pare la máquina, añada el queso rallado y las yemas y mezcle 8 segundos a velocidad 5. Vuelque en un recipiente y reserve.
* Lave muy bien el vaso con agua y unas gotas de detergente a velocidad 9. Tiene que estar muy limpio y sin grasa para poder montar las claras.
* Seguidamente, **ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso las claras, unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 4 minutos a velocidad 2 1/2.
* Por último, vierta las claras montadas sobre la bechamel que tenía reservada y mezcle todo de forma envolvente. Pincele con mantequilla un molde grande de soufflé, o moldes individuales, espolvoréelo con harina y vierta en él la mezcla preparada. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180° durante 20 minutos. A continuación, suba la temperatura a 200° y hornee otros 20 minutos, aproximadamente.
* Pínchelo con una aguja, si ésta sale limpia, el soufflé está listo. Sirva inmediatamente.

NOTA: Si le resulta más cómodo, puede montar las claras al principio del proceso y reservarlas.
Si utiliza moldes individuales, reduzca el tiempo 20 minutos.

118 B — Bacalao a la vizcaína

INGREDIENTES:
1 kg. de bacalao
• 6 pimientos choriceros
• 100 g. (1 cubilete) de aceite
• 1 cebolla grande
• 2 dientes de ajo troceados
• 2 zanahorias medianas
• 3 cucharadas de tomate triturado o 1 tomate maduro
• 1 pastilla de caldo de pescado
• 100 g. (1 cubilete) de vino blanco
• 200 g. (2 cubiletes) de agua, aproximadamente
• Un trozo de guindilla
• Sal

* Corte el bacalao en trozos y póngalo en remojo el día anterior, cambiándole el agua 3 veces.
Una vez desalado, escúrralo, escámelo y colóquelo en una cazuela de barro, con la piel hacia arriba, y reserve.
* Ponga en el vaso **muy seco**, los pimientos choriceros, sin semillas; tritúrelos trabajando progresivamente a velocidades 5-7-9, hasta que estén pulverizados, y resérvelos aparte.
* Vierta en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Agregue los ajos y los pimientos triturados y deje reposar unos minutos con la máquina parada. Incorpore los ingredientes restantes, excepto el agua y el vino y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Unos segundos antes de terminar, vierta el vino y el agua y programe a velocidad 8 unos segundos para que todo quede homogéneo.
* Vierta la salsa obtenida sobre el bacalao reservado y déle un hervor a fuego lento durante 6 ó 7 minutos. Rectifique la sazón y sirva con patatitas al vapor.

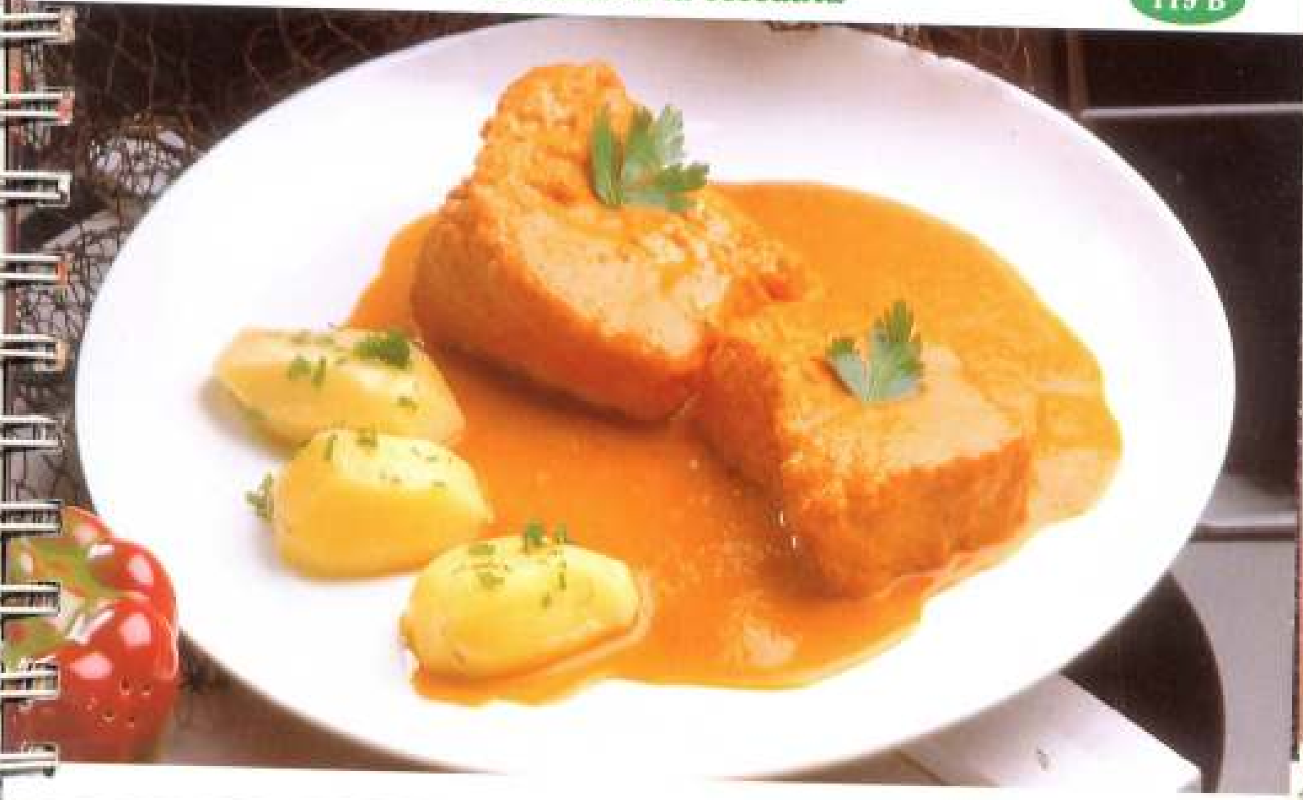
Soufflé de queso

119 A



Bacalao a la vizcaína

119 B



120 A Ensalada de judías

INGREDIENTES:
1 frasco de 1/2 kg. de judías blancas cocidas, o judías cocidas en agua con sal

Para la vinagreta:
3 rodajas de pimiento rojo • 1 pimiento verde pequeño, en rodajas • 3 rodajas de cebolla • 2 huevos duros • 1/2 cubilete de hojas de perejil • 200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva • 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre si es fuerte, o 1 cubilete si es normal • Sal

* Escurra bien las judías cocidas y viértalas en una ensaladera.
* A continuación, prepare todos los ingredientes de la vinagreta y viértalos en el vaso. Programe de 6 a 8 segundos, a velocidad 3 1/2.
* Seguidamente, pruebe la vinagreta ya que dependiendo del vinagre que utilice, quedará más o menos fuerte. Añada más aceite o vinagre, hasta que quede a su gusto, rectifique la sazón si fuera necesario y vierta sobre las judías.
* Deje reposar 15 ó 20 minutos, para que las judías tomen el sabor.

NOTA: Esta ensalada se puede preparar con garbanzos o patatas cocidas, en vez de judías. También puede utilizar cebolletas en lugar de cebolla.

120 B Lubina rellena

INGREDIENTES:
1 lubina grande sin cabeza • 1/4 kg. de champiñones, blanqueados en limón • 1 cebolla • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • El zumo de 1 limón • Sal y pimienta

Para la pasta choux:
250 g. (2 1/2 cubiletes) de leche • 2 cucharadas de mantequilla • 140 g. (2 1/2 cubiletes) de harina • 3 huevos • Un pellizco de sal • Pimienta

Para la salsa:
1 cebolla • 1 cucharada de mantequilla • 5 champiñones, blanqueados en limón • 100 g. (1 cubilete) de nata líquida • Pimienta • 1/2 pastilla de caldo

* Limpie bien la lubina. Quítele la espina y la cabeza, y reserve.
* Ponga en el vaso la cebolla y los champiñones y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2.
* Rellene la lubina con esta mezcla, ciérrela con palillos y pase un bramante por los palillos, en zig-zag, para cerrarla bien. Colóquela en una fuente de horno y rocíe con el aceite y el zumo de limón. Sazone y hornee a 180° durante 15 minutos, aproximadamente.
* Mientras tanto, prepare la pasta choux con los ingredientes indicados pero siguiendo las instrucciones de la página 26.
* Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada. Retire la lubina del horno, y cúbrala con la masa formando capas. Figurando escamas. Introduzca de nuevo en el horno a la misma temperatura 20 minutos aproximadamente.
* Prepare la salsa. Ponga todos los ingredientes, menos la nata y la pastilla, en el vaso, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Incorpore la nata y la pastilla y programe a la misma temperatura y velocidad, 3 minutos más. Rectifique la sazón y sirva en salsera aparte.
* Si lo desea, coloque unos tomatitos alrededor de la lubina una vez cubierta con la pasta choux, y hornéelos.

Ensalada de judías

121 A



Lubina rellena

121 B



122 A — Migas de José María

INGREDIENTES:
500 g. de pan de hogaza
• 100 g. (1 cubilete) de aceite
• 8 dientes de ajo
• 1 cucharadita de pimentón dulce
• 100 g. de jamón serrano en trocitos
• 100 g. de chorizo
• 30 g. de manteca de cerdo
• Agua para remojar el pan • Sal
• Uvas de moscatel

• El día anterior, corte el pan en rebanadas, como para torrijas, póngalo en un paño de cocina y salpíquelo con agua para humedecerlo. Cierre bien el paño formando como un hatillo y humedézcalo también por fuera. Resérvelo así hasta su uso.

• Para trocear las migas, hágalo vertiendo en el vaso de 100 en 100 g. y troceando 5 segundos a velocidad 3 1/2 cada vez. Resérvelas.

• Prepare una sartén de bordes altos o una olla. Frote el fondo con la manteca de cerdo, dejando en la misma la manteca que sobre. Añada el aceite, ponga al fuego y cuando esté caliente, agregue los ajos a los que habrá dado un corte para que no salten. Fríalos hasta que estén muy dorados y retírelos con una espumadera. Incorpore el chorizo y el jamón a continuación, dándoles vueltas rápidas, y vierta encima las migas y el pimentón. A partir de ese momento, remueva constantemente con la espumadera para que el pan pierda la humedad. Cuando vea que están sueltas, rectifique la sazón y sírvalas acompañadas de uvas de moscatel.

122 B — Merluza a la gallega

INGREDIENTES:
6 rodajas de merluza
• 1 kg. de patatas
• 1 hoja de laurel
• 100 g. de guisantes (opcional)
• 1/2 cebolla • Agua
• Sal

Para la ajada:
1 cucharada de pimentón
• 200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva
• 6 dientes de ajo, grandes • Sal

• Ponga un recipiente al fuego con agua. Añada las patatas en rodajas, la cebolla troceada y el laurel. Deje cocer durante 15 minutos e incorpore los guisantes, si los utiliza, dejándolo cocer hasta que todos los ingredientes estén tiernos. Incorpore las rodajas de merluza y deje cocer unos 8 ó 10 minutos hasta que la carne se desprenda de la espina. (Es señal de que la merluza está en su punto).

• Mientras tanto, vierta en el vaso el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando pare el minutero, pare la máquina, incorpore los ajos, tritúrelos durante 6 segundos a velocidad 3 1/2 y después, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el pimentón y deje la máquina **parada** durante 1 minuto, ya que con el calor del vaso es suficiente para el pimentón.

• Escurra las patatas y la merluza y viértalas, junto con los guisantes, en una fuente de servir. Rocíe con la ajada preparada, muy caliente, y sirva. Se puede agregar a la ajada un poquito del agua de cocer las patatas.

NOTA: La ajada preparada con este sistema tiene a su favor que tanto los ajos como el pimentón, no se quemarán.

Migas de José María



Merluza a la gallega



124 A — Purrusalda

INGREDIENTES:
150 g. de puerros cortados en rodajas
• 100 g. de zanahorias troceadas
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 2 dientes de ajo, troceados
• 750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua
• 1 pimiento choricero seco, sin rabito ni semillas o 1 cucharadita de concentrado de pimientos choriceros (ver página 51)
• 1/2 kg. de patatas, peladas y troceadas
• 150 g. de bacalao, previamente desalado y sin espinas

* Ponga en el vaso los puerros y las zanahorias y trocee durante 6 segundos a velocidad 3 1/2. No deben quedar demasiado picados. Reserve.
* Sin lavar el vaso, vierta en él el aceite y los ajos. Programe 3 minutos, velocidad , temperatura 100º. Cuando termine el tiempo, añada el agua y programe 8 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
* A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, junto con las verduras picadas y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Si cree que hierve demasiado fuerte, baje ligeramente la temperatura.
* Cuando termine el tiempo de cocción, compruebe si las patatas están tiernas, si no es así, programe unos minutos más.
* Por último, rectifique la sazón si fuera necesario, rocíe con un chorrito de aceite crudo y sirva.

NOTA: Como en todas las recetas que llevan patatas, el tiempo dependerá de la calidad de las mismas. Es mejor parar el Thermomix antes del tiempo indicado, comprobar la textura, y continuar la cocción si fuera necesario.

124 B — Empanada gallega

INGREDIENTES:
50 g. (1/2 cubilete) de agua
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco
• 1 huevo
• 3 cucharadas de mantequilla (manteca de cerdo o margarina)
• Una nuez de levadura prensada
• 1 cucharadita de sal
• 450 g. (8 ó 9 cubiletes) de harina
• Un pellizco de azúcar

Para el relleno:
Tomate, cebolla, pimiento morrón, bonito, queso, jamón, pepinillos (todo troceado en el Thermomix)
• Salsa boloñesa bien espesa, hecha con carnes o pollo cocinado, tomate, pimiento, cebolla, etc. (Ver relleno en la página 51)

* Ponga los líquidos en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 1. Añada la levadura prensada y el azúcar y programe 3 segundos a velocidad 4.
* A continuación, agregue los ingredientes restantes y programe 2 minutos a velocidad espiga hasta que la masa quede homogénea. (Si está demasiado pesada, añada un poquito de agua o vino. Si estuviese demasiado pegajosa, incorpore un poco más de harina).
* Seguidamente, divida la masa en 2. Estírela muy fina con el rodillo y forre con ella un molde rectangular. Rellénela con el relleno elegido y cubra con la masa restante. Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnela al gusto, Introdúzcala en el horno, precalentado a 200º durante 30 minutos, aproximadamente.

NOTA: Es aconsejable que el relleno esté frío, antes de rellenar con él la empanada.

Purrusalda



Empanada gallega



126 A — Almejas a la marinera

INGREDIENTES:
750 g. de almejas
• 70 g (3/4 cubilete) de aceite
• 1 cebolla grande
• 2 dientes de ajo
• 2 cucharadas de harina o pan rallado
• El zumo de 1/2 limón
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco
• 1/2 cubilete de hojas de perejil
• 1 cayenita
• 1 pastilla de caldo de pescado o sal
• 100 g. (1 cubilete de agua)

• Ponga en remojo las almejas en agua y sal para que suelten la tierra. Frote unas contra otras y enjuáguelas bien bajo el chorro de agua fría. Colóquelas en el cestillo.
• Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos y la cayena, para hacer el sofrito, y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2, para trocear la cebolla, y a continuación programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
• Seguidamente, añada la harina en los últimos segundos y los líquidos. Mezcle 15 segundos a velocidad 8. Baje con ayuda de la espátula, los residuos que hubiera en las paredes del vaso, repita la operación, e introduzca el cestillo con las almejas, sazone y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Compruebe que se han abierto las almejas, de no ser así, programe unos minutos más.
• Retire el cestillo y vierta el contenido en una fuente de servir. Añada el perejil al caldo y trocéelo 10 segundos a velocidad 6. Rectifique la sazón, vierta la salsa sobre las almejas y sírvalas muy calientes adornándolas con unas ramitas de perejil.

NOTA: Si desea hacer mucha cantidad de almejas, ponga éstas en una cazuela de barro al fuego para que se abran, y prepare la salsa en el Thermomix aumentando las cantidades y el tiempo de cocción. Como sólo haría la salsa en el Thermomix, puede doblar o triplicar la receta, el tiempo no tiene que ser tanto. Vierta la salsa, una vez hecha, sobre las almejas.

126 B — Ternera con setas

INGREDIENTES:
800 g. de ternera en trozos
• Pimienta y nuez moscada
• 100 g. (1 cubilete) de agua
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco
• 1 1/2 pastillas de caldo
• Unas hojitas de perejil
• 1 chorrito de buen vinagre

Para el sofrito:
70 g. (3/4 de cubilete) de aceite
• 200 g. de setas
• 250 g. de cebolla
• 2 pimiento verdes de freír
• 2 dientes de ajo

• Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocéelos 6 segundos a velocidad 3 1/2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
• Cuando termine el tiempo, **ponga la mariposa en las cuchillas**, pase los trozos de carne por harina sacudiéndolos bien, y rehogue 5 minutos, a temperatura 100°, velocidad 1.
• Añada los ingredientes restantes y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1, **quitando el cubilete del bocal**. Compruebe que la carne está bien hecha, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
• Sirva con pasta cocida o guarnición al gusto.

Almejas a la marinera

127 A



Ternera con setas

127 B



128 A — Espinacas sorpresa

INGREDIENTES:
4 dientes de ajo
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 cucharada de mantequilla
• 50 g. (1 cubilete) de harina
• 1/2 kg. de espinacas
• 2 pastillas de caldo
• 500 g. (5 cubiletes) de leche
• 4 ó 6 huevos • Queso Parmesano rallado para gratinar

• Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Agregue los ajos y trocéelos 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

• Seguidamente, **ponga la mariposa en las cuchillas**, incorpore las espinacas bien troceadas y escurridas, y programe 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Añada el resto de los ingredientes, menos los huevos y el queso, y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

• Por último, en una fuente que pueda ir al horno, ponga la mitad de esta mezcla, casque los huevos sobre ella y cubra con el resto de la mezcla. Espolvoree con el queso y gratine durante unos minutos para que los huevos se cuajen y la superficie esté dorada. (queda muy bonito en una fuente de cristal).

128 B — Rape a la americana

INGREDIENTES:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 150 g. de gambas
• 2 carabineros
• 50 g. (1/2 cubilete) de Brandy
• 250 g. (2 1/2 cubiletes) de agua
• 1 kg. de rape, sin espinas y en trozos
• 1 cucharadita de estragón
• Pimienta de Cayena
• 2 pastillas de caldo de pescado
• 4 cucharadas de hojas de perejil

Para el sofrito:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 250 g. de cebolla • 2 dientes de ajo
• 1 bote de 1/2 kg. de tomates triturados o 4 tomates maduros

• Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas y pieles de las gambas y de los carabineros, presione el botón Turbo 5 veces y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 6. Agregue, cuando acabe el tiempo, el brandy y deje unos segundos en reposo.

• A continuación, incorpore el agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuele y reserve el líquido. Lave bien el vaso y la tapa. Seguidamente, vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2. Baje todos los residuos que haya en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pasado este tiempo agregue el tomate y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuando termine el tiempo, triture a velocidades 5-7-9 durante 20 segundos.

• Pare la máquina, **ponga la mariposa en las cuchillas**, y agregue el caldo reservado, las pastillas, el estragón y la Cayena y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando hierva (aproximadamente a la mitad del tiempo), pase el rape por harina y póngalo en el vaso a través del bocal. Cuando falten 2 minutos, incorpore las gambas, los carabineros y el perejil troceado, a través del bocal. Deje reposar.

Sirva con arroz blanco, o patatas cocidas o al vapor.

Espinacas sorpresa



Rape a la americana



130 A — Arroz caldoso

INGREDIENTES:
300 g. (3 cubiletes) de arroz • 250 g. de almejas o chirlas • 250 g. de gambas • 200 g. de guisantes congelados • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 1 hoja de laurel • Perejil • Hebras de azafrán • 1 diente de ajo • 70 g. (3/4 cubilete) de Fino • 2 pastillas de caldo • 1 kg. (10 cubiletes) de agua • Una cayena (opcional)

Para el sofrito:
70 g. (3/4 cubilete) de aceite • 3 dientes de ajo • 1 cebolla mediana • 2 tomates maduros o tomate triturado • 1/2 pimiento rojo

• Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas con 3 cubiletes de agua. Programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el caldo. Lave bien el vaso y la tapa.

• A continuación, ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2 para trocearlo un poco, y después 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

• Seguidamente, vierta el sofrito en una cazuela de barro o al gusto, con 1/2 cubilete más de aceite. Cuando esté caliente, incorpore el arroz y los guisantes, rehogue removiendo con una cuchara de madera y riegue con el vino. Retire del fuego.

• Mientras tanto, ponga en el vaso el agua restante y el caldo reservado, el azafrán, el diente de ajo, las pastillas de caldo y la cayena si la utiliza. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 4 al principio y pasados los primeros minutos, bájela a la velocidad 1.

• Cuando el líquido esté hirviendo, échelo sobre el arroz y póngalo a cocer 15 minutos. Cuando falten unos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas y las almejas. Si hace falta más agua, añádala, pues este arroz tiene que quedar caldoso.

130 B — Quiche Lorraine

INGREDIENTES:
1 fondo de pasta quebrada (ver receta en pag. 26) • 150 g. de jamón York o bacon (dejar unas tiras para adornar) • 150 g. de queso gruyere • 250 g. (2 1/2 cubiletes) de leche • 30 g. (1/2 cubilete) de harina • 30 g. de mantequilla • 1 cucharadita de aceite • 3 huevos • 50 g. (1/2 cubilete) de nata líquida o leche evaporada Ideal • Sal y pimienta

• Prepare la masa quebrada (ver pag. 26). Estírela muy fina y forre un molde siguiendo las instrucciones de la página 26.

• Mientras se hace el relleno, introdúzcala en el horno precalentado a 180°, durante 8 ó 10 minutos, retírela y reserve.

• Vierta en el vaso el queso y rállelo durante 15 segundos a velocidades 7-9. Reserve. A continuación, ponga en el vaso el jamón o el bacon, sin cortezas y en tiritas, y trocee 4 segundos a velocidad 3 1/2. Vierta en un plato y reserve.

• Sin lavar el vaso haga la bechamel. Ponga en el vaso la leche, la harina, la mantequilla, el aceite y la pimienta y programe 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 3. Cuando termine el tiempo añada primero el queso y después los huevos. Mezcle 6 segundos a velocidad 5. Incorpore la nata y rectifique la sazón.

• Seguidamente, extienda sobre toda la base de la tartaleta reservada, el jamón o bacon y a continuación la mezcla del vaso. Adorne si lo desea con tiras de jamón o bacon e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos aproximadamente.

VARIANTE: Se puede cambiar el jamón por: ahumados, espinacas, brócoli, champiñones, corazones de alcachofas, etc., obteniendo así diferentes quiches.

Arroz caldoso



Quiche Lorraine



132 A — Crema de calabacín

INGREDIENTES:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 2 cucharadas de mantequilla
• 3 puerros, sólo la parte blanca, o 1 cebolla
• 2 dientes de ajo
• 700 g. de calabacines pelados y troceados
• 700 g. (7 cubiletes) de leche o agua
• 2 pastillas de caldo de ave o sal
• 7 quesitos en porciones
• Pimienta

* Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros cortados en rodajas y los ajos y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Pare la máquina, agregue todos los ingredientes restantes, excepto los quesitos, y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuando termine el tiempo, si no ha quedado todo bien triturado, programe 20 segundos a velocidad 6.

* Agregue los quesitos y programe 5 minutos más a temperatura 90°, velocidad 5. Incorpore más agua o leche si lo desea, rectifique la sazón si fuera necesario y sirva espolvoreada con perejil picado o cebollino.

ADVERTENCIA: Si ve que hierve mucho, baje la temperatura a 85 grados.

NOTA: En lugar de calabacines, puede utilizar calabaza, remolacha, lechuga, champiñones blanqueados en limón, etc.
Si desea prepararla de dieta, reduzca la mantequilla y el aceite y utilice leche y quesitos descremados.
Si por el contrario, desea enriquecerla, puede añadir 200 g. (2 cubiletes) de nata líquida, al final.

132 B — Empanada multicolor

INGREDIENTES:
Para la masa:
Ver masa de empanada en la pag. 22

Para el relleno:
1 paquete de espinacas congeladas (250 g.)
• 2 dientes de ajo
• 100 g. de pasas
• 130 g. de queso de Burgos, o mozzarella o requesón
• 130 g. de queso gruyere
• 150 g. de queso azul
• 125 g. de jamón de York o serrano
• 4 ó 5 huevos
• Sal, pimienta y un huevo para pintar la masa

* Forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm. de diámetro o de Pyrex, a ser posible alto, con la mitad de la masa estirada muy fina (reserve la otra mitad). Vea la elaboración de esta masa en la página 22.

* Ponga 1/2 cubilete de aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos fileteados y programe 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Agregue las espinacas descongeladas, troceadas y bien escurridas, las pasas y la sal, y rehogue 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Viértalas sobre la masa.

* A continuación, trocee los quesos por separado, el **azul** trocéelo con las manos, y póngalos sobre las espinacas. Trocee el jamón, y póngalo sobre los quesos. Todos estos troceados se harán en 6 segundos y a velocidad 3 1/2.

* Encima de esta última capa vaya poniendo los huevos como si se fuesen a echar en la sartén. Salpimente y tape con una capa finita de masa, teniendo cuidado de no romper las yemas. Pincele con huevo batido y haga un agujero en el centro para dar salida al vapor de la cocción. Introduzca el molde en el horno precalentado a 200°, durante media hora aproximadamente.

Crema de calabacín

133 A



Empanada multicolor

133 B



134 A — Aguacates rellenos

INGREDIENTES:
2 aguacates maduros
• 50 g. de huevas de salmón
• 2 huevos duros
• 1 cebolleta lavada y cortada en rodajas
• 1/2 cubilete de nueces peladas
• Unas gotas de tabasco
• 1/2 pimiento morrón
• El zumo de 1/2 limón
• Sal y pimienta negra molida
• 3 cucharadas de mayonesa

* Trocee las nueces en el vaso, programando 7 segundos a velocidad 3 1/2. Reserve. A continuación, trocee los huevos duros durante 5 segundos a velocidad 3 1/2 y resérvelos en un plato.

* Seguidamente, corte los aguacates por la mitad en sentido longitudinal, extraiga el hueso y la pulpa con ayuda de una cucharilla, con cuidado para no romper la cáscara, la cual deberá reservar.

* Ponga la pulpa del aguacate en el vaso, agregue el zumo de limón, la mayonesa, la mitad del huevo duro picado, el tabasco, la cebolleta, el pimiento, sal y pimienta, y triture todo a velocidad 5, hasta que quede bien unido. Incorpore al final las nueces troceadas, mezcle con la espátula, rectifique la sazón y rellene las cáscaras de los aguacates con el preparado.

* Por último, adorne con el resto de huevo picado y las huevas de salmón, o al gusto. Acompañe con bastoncitos de verduras frescas o con picos de pan.

NOTA: Puede cambiar la mayonesa por salsa rosa, y añadir unas gambas cocidas.

134 B — Macarrones gratinados

INGREDIENTES:
500 g. de macarrones
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 100 g. de cebolla
• 2 dientes de ajo
• 150 g. de chorizo en rodajas
• 100 g. de panceta entreverada o jamón
• 1 kg. de tomate triturado
• 100 g. de queso para gratinar
• Sal, pimienta, orégano o albahaca

* Vierta en el vaso el queso y rállelo durante 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Viértalo en un cuenco y reserve.

* A continuación, cueza los macarrones siguiendo las instrucciones de la página 32. Páselos por agua fría, escúrralos muy bien y viértalos en una fuente de horno. Reserve.

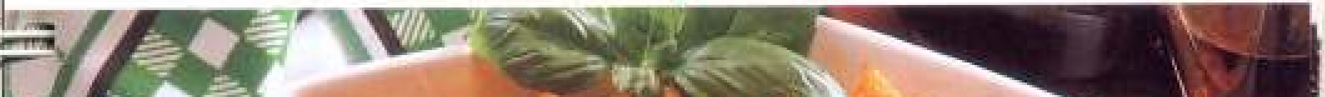
* Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. (Para que los ajos se troceen bien, ponga el Thermomix en marcha, velocidad 5, y échelos a través del bocal). Baje los residuos que hayan quedado en las paredes con ayuda de la espátula y, con la máquina parada, agregue el chorizo y la panceta o jamón y rehóguelos 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Añada el tomate y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Condimente con orégano o albahaca, rectifique la sazón y vuelque sobre los macarrones. Mezcle la salsa con los macarrones, espolvoree la superficie con queso e introduzca en el horno, con el gratinador encendido, hasta que la superficie esté bien dorada.

VARIANTE: Añada 250 g. de champiñones fileteados, al mismo tiempo que incorpora el tomate.

Aguacates rellenos



Macarrones gratinados



136 A — Soufflé de brócoli y maíz

INGREDIENTES:
500 g. (5 cubiletes) de leche
• 50 g. (1 cubilete) de harina
• 50 g. de mantequilla
• 4 huevos, separadas las claras de las yemas
• 100 g. de queso gruyere
• 200 g. de brócoli cocido
• 100 g. de maíz cocido
• Sal, pimienta y nuez moscada

* Vierta en el vaso el queso y rállelo durante 15 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo. Vierta en un cuenco y reserve.
* Prepare una bechamel. Vierta en el vaso, la leche, la harina y la mantequilla, Programe 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Cuando pare, añada el queso, las yemas, un poco de brócoli y un poco de maíz, sazone y triture todo 10 segundos a velocidad 6.
* A continuación, incorpore el brócoli y el maíz restantes. Mezcle con la espátula, vierta todo en un cuenco grande y reserve.
* Seguidamente lave bien el vaso y las cuchillas, **ponga la mariposa** en las mismas y añada las claras con unas gotas de limón y sal. Programe 4 minutos a velocidad 2 1/2. Cuando termine, vierta las claras montadas sobre la bechamel y mezcle con cuidado y de forma envolvente.
* Por último pincele un molde de soufflé con mantequilla, espolvoree con harina y vierta en él la mezcla. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180°, durante 20 minutos, suba la temperatura a 200° y hornee otros 20 minutos más. Sírvalo de inmediato.

NOTA: Si le es más cómodo, puede montar las claras al principio de la preparación y reservar, pero recuerde siempre que para montar las claras, tanto el vaso como las cuchillas y la mariposa, deberán estar muy limpios.

136 B — Pescado en salsa verde

INGREDIENTES:
800 g. de filetes de pescado, sin espina (puede ser congelado)
• 250 g. de cebolla
• 2 dientes de ajo
• 50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de vino blanco
• 1 cucharada de harina
• 100 g. (1 cubilete) de agua (si tiene preparado fumet [ver pag. 51], utilícelo en vez de agua)
• 1 1/2 pastillas de caldo de pescado
• 1/2 cubilete de hojas de perejil
• 1 hoja de laurel • Pimienta

* Ponga en el vaso el aceite, la cebolla y el ajo y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, y añada la harina, los líquidos, la pastilla de caldo y la pimienta. Triture 15 segundos a velocidad 6. Tiene que quedar muy triturado.
* Seguidamente, ponga en el cestillo el pescado, colocándolo en rollitos o en círculos, tapizando todo el cestillo, y añada la hoja de laurel. Introdúzcalo en el vaso y programe 15 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Si ve que el pescado está listo antes de que termine el tiempo programado, pare la máquina, retire el cestillo y coloque el pescado en una fuente de servir. Añada más agua si fuera necesario.
* Por último, incorpore al vaso las hojas de perejil, trocéelas durante 6 segundos a velocidad 5, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre el pescado.

Soufflé de brócoli y maíz



Pescado en salsa verde



138 A — Pasta con judías rojas

INGREDIENTES:
400 g. de judías rojas, crudas (o 2 frascos de judías cocidas) • 750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua • 2 pastillas de caldo de carne • 150 g. de pasta • Un poco de cayena (opcional)

Para el sofrito:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite • 100 g. de cebolla troceada • 1 pimiento verde troceado • 100 g. de panceta o bacon en trocitos • 1 diente de ajo • 100 g. (1 cubilete) de tomate

* Si utiliza judías crudas, póngalas en remojo el día anterior. Escúrralas del agua de remojo, cuézalas en agua con sal y reserve.
* A continuación, prepare el sofrito. Vierta en el vaso todos los ingredientes del mismo y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.
* Seguidamente, añada 1/2 litro de agua y 200 g. de judías cocidas y triture todo para que espese el caldo, programando 20 segundos a velocidad 6. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y agregue el agua restante y las pastillas. Porgrame 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
* Cuando hierva, incorpore la pasta y la cayena y programe 8 minutos, o el tiempo que el fabricante de la pasta indique en el paquete, a temperatura 100°, velocidad 1.
* Finalmente, cuando pare la máquina, añada las judías restantes y caliente 1 minuto a temperatura 100°, velocidad 1. Si admite más agua, añádala caliente una vez terminada la preparación, y rectifique la sazón.

138 B — Huevos rellenos

INGREDIENTES:
6 huevos cocidos • 50 g. de queso cremoso • 150 g. de jamón curado troceado • 30 g. de pepinillos en vinagre • 1 cucharadita de mostaza • 2 zanahorias peladas • Hojas de lechuga • 50 g. de aceitunas rellenas para adornar • 2 cucharadas de aceite

* Ponga en el vaso las hojas blancas de la lechuga, partidas. Cúbralas con agua y trocéelas 10 segundos a velocidad 3 1/2. Escúrralas, séquelas con papel de cocina y póngalas como lecho en la fuente donde vaya a servir los huevos.
* Ralle las zanahorias 8 segundos a velocidad 5. Viértalas en un plato y reserve para adornar.
* Pele los huevos, una vez fríos, y córtelos por la mitad en sentido longitudinal. Extraiga las yemas con cuidado de no romper las claras. Ponga en el vaso el jamón en trozos y pulse el botón Turbo 6 ó 7 veces. Una vez troceado el jamón, agregue las yemas de los huevos cocidos, el queso, los pepinillos y la mostaza. Haga una pasta con todo esto triturándolo a velocidades 6-8.
* Por último, rectifique la sazón y vierta la pasta en una manga pastelera. Vaya rellenando las claras de huevo. Puede hacerlo, también, con una cucharilla. Póngalos sobre la lechuga reservada y adorne con las zanahorias y las aceitunas. Rocíe los huevos con el aceite.

VARIANTE: Si lo desea, puede cambiar el jamón y el queso por bonito en aceite y anchoas bien escurridas. Los demás ingredientes igual.

Pasta con judías rojas

139 A



Huevos rellenos

139 B



140 A — Ensalada roja

INGREDIENTES:
250 g. de raíz de apio, pelada • 200 g. de remolacha, cocida • 100 g. de maíz cocido • 6 salchichas ahumadas, sin piel • 50 g. de pipas de girasol • 70 g. de aceitunas verdes sin hueso • 50 g. de pepinillos en vinagre • 2 cucharadas de alcaparras • 4 endibias, bien lavadas y secas • 250 g. de mayonesa (ver receta en la página 18)

• Primeramente, trocee por separado todos los ingredientes a velocidad 3 1/2, excepto las endibias. El tiempo dependerá de la dureza de los mismos. Trocee juntos los pepinillos y las aceitunas.

• A continuación, mezcle todos los ingredientes en una ensaladera, removiéndolos y pinche todo alrededor las hojas de las endibias, formando una flor. Sirva fría.

NOTA: Si lo desea, también puede trocear las endibias y mezclarlas con los restantes ingredientes.
Si alguno de los ingredientes no es de su gusto, se puede substituir o eliminar.
La raíz de apio, si no le es familiar, seguro que cuando la pruebe le encantará, en cualquier caso, si no es de su agrado, la puede substituir por nabos, zanahorias, o patatas cocidas.

140 B — Marmitako

INGREDIENTES:
300 g. de bonito o atún en trozos • 600 g. de patatas troceadas • 1 hoja de laurel • 2 cucharadas de perejil picado • Cayena al gusto • 2 pastillas de caldo de pescado • 2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros (ver pag. 51) o pimentón • 750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua

Para el sofrito:
• 1 pimiento verde picado • 1 cebolla picada • 2 cucharadas de tomate triturado • 2 dientes de ajo • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite

• Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 5 minutos, a temperatura 100°, velocidad 2.

• A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada al vaso todos los ingredientes restantes, excepto el bonito y el perejil. Programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

• Cuando pare la máquina, incorpore el bonito y el perejil picado con una tijera, y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Si cuece muy fuerte, baje ligeramente la temperatura.

NOTA: El tiempo final dependerá del tipo de patata que utilice.

Ensalada roja

141 A



Marmitako

141 B



142 A — Pisto

INGREDIENTES:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 2 calabacines sin pelar
• 1 pimiento rojo
• 1 pimiento verde
• 1 cebolla
• 1 bote de tomate triturado de 1 kg.
• 1 diente de ajo
• 1 pastilla de caldo
• Sal

• Una vez preparadas las verduras, trocéelas 6 segundos a velocidad 3 1/2, en tres veces, siguiendo la técnica de la página 12 y mézclelas. Viértalas en un cuenco y reserve.

• A continuación, ponga el aceite en el vaso, **coloque la mariposa en las cuchillas**, agregue todos los ingredientes y programe 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

• Si quedase muy líquido, ponga 10 minutos más a temperatura Varoma, para que evapore el líquido. Rectifique la sazón y sirva con huevos fritos o al gusto.

NOTA: Si lo desea, también puede preparar primeramente un sofrito con el aceite, la cebolla y el ajo, programando 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4, y a continuación, incorporar las verduras troceadas y terminar la receta como se indica.
Si lo desea, puede añadir una patata troceada.

142 B — Pescado en salsa romescu

INGREDIENTES:
3/4 kg. de cualquier tipo de pescado duro, en filetes (rape, lubina, raya, rodaballo, etc.)
• 250 g. de gambas o langostinos
• 200 g. (2 cubiletes) de agua
• 2 biscotes
• 50 g. de almendras
• 100 g. (1 cubilete) de vino blanco
• 1 pastilla de caldo de pescado
• Pimienta

Para el sofrito:
50 g. (1/2 cubilete) de aceite
• 1 cebolla
• 4 dientes de ajo pelados
• 2 ñoras, sin semillas
• 4 tomates muy maduros o 3 cubiletes de tomate triturado
• 2 trocitos de guindilla

• Ponga 2 cubiletes de agua junto con las cabezas y cáscaras de las gambas o langostinos en el vaso y programe 5 minutos temperatura 100°, velocidad 5. Cuele el caldo obtenido y reserve.

• Enjuague bien el vaso, ponga todos los ingredientes del sofrito y programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. A continuación, incorpore los biscotes, el vino, el caldo reservado, y la pastilla de caldo. Triture a velocidades 5-7-9 unos segundos hasta que la salsa quede homogénea, añada las almendras y trocéelas 8 segundos a velocidad 3 1/2. Si hace falta, ponga algún segundo más.

• Coloque en una cazuela de barro, los filetes de pescado y las colas de las gambas o langostinos. Vierta la salsa preparada por encima, ponga al fuego y deje hervir lentamente, hasta que el pescado esté en su punto.

• Sirva con rebanadas de pan frito.

Pisto

143 A



Pescado en salsa romescu

143 B



144 A — Espinacas Aurora

INGREDIENTES:
70 g. (3/4 cubilete) de aceite de oliva
• 6 dientes de ajo
• 250 g. de patatas, cortadas en rodajas
• 50 g. de pasas
• 250 g. de espinacas, troceadas
• 1 cucharada de mantequilla
• 30 g. de piñones, aproximadamente
• 1 pastilla de caldo o sal
• 1 chorrito de vinagre (opcional)
• Pimienta

• Con la máquina en velocidad 5, deje caer los dientes de ajo por el bocal, para trocearlos. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina.

• A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue las patatas y programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

• Por último, incorpore las pasas, las espinacas, la mantequilla, los piñones, la pastilla de caldo o sal y pimienta. Programe 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando termine la cocción, rocíe con un chorro de vinagre, si lo utiliza, y compruebe si las patatas están hechas.

NOTA: Si lo desea, puede substituir las pasas por ciruelas deshuesadas.
Las espinacas pueden ser congeladas, descongélelas y escúrralas bien, antes de su preparación.

144 B — Besugo a la espalda

INGREDIENTES:
1 besugo abierto por la mitad sin espinas
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de aceite de oliva
• 8 ó 10 dientes de ajo
• 2 cayenitas
• 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre o al gusto

• Una vez preparado el besugo, colóquelo en una fuente de horno, espolvoréelo con sal e introduzca en el horno, precalentado a 180º, durante 20 minutos, aproximadamente. El tiempo dependerá del tamaño del besugo.

• Mientras tanto, vierta en el vaso el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

• A continuación agregue los ajos y las cayenitas y trocéelos durante 10 segundos a velocidad 3 1/2.

• Seguidamente programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar el tiempo, incorpore el vinagre.

• Por último, vierta la ajada sobre el besugo y sirva con unas patatas "a lo pobre", si lo desea.

NOTA: Esta ajada le servirá igual para cualquier pescado que prepare en el horno. También resulta deliciosa si rocía con ella unas patatas cocidas, agregándole un poco de pimentón.

Espinacas Aurora

145 A



Besugo a la espalda

145 B



Pavo de Navidad relleno

INGREDIENTES:
1 pavo de 4 a 5 kgs.
• Caramelo líquido
• Mantequilla

Para el relleno:
El hígado del pavo
• 1/4 kg. de carne picada
• 1/4 kg. de salchichas blancas
• 100 g. de nueces • 100 g. de orejones
• 100 g. de ciruelas pasas
• 50 g. de piñones • 1 manzana reineta
• 100 g. de pasas • El zumo de 1 naranja
• 200 g. (2 cubiletes) de zumo de piña
• 100 g. (1 cubilete) de brandy
• Sal y pimienta

Para la farsa:
1 cebolla y 2 dientes de ajo
• 2 manzanas reineta
• 2 cuchadaras de mantequilla
• 4 lonchas de bacon, sin corteza
• 6 ciruelas pasas, sin hueso
• 2 cubiletes de pasas • El zumo de 1 naranja
• Sal y pimienta en grano

• Limpie y chamusque el pavo. Quite el exceso de grasa y el hígado que reservará para el relleno. Sazone el pavo por dentro.

• Vierta en un cuenco la carne picada y la de las salchichas. Añada el brandy y los zumos y reserve.

• Ponga en el vaso la manzana, el hígado del pavo y los frutos secos. Tape, cierre y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Incorpore estos ingredientes al cuenco con las carnes, sazone y deje macerar durante media hora aproximadamente. Rellene el pavo con la mezcla y ciérrelo con palillos y a continuación pase por los palillos en zig-zag, un bramante para evitar que se salga el relleno.

• Seguidamente, ponga todos los ingredientes de la farsa en el vaso y triture a velocidad 8.

• Levante con las manos la piel del pavo, por la parte de la pechuga, e introduzca la farsa triturada cubriéndola bien.

• Engrase por fuera el pavo, con mantequilla, sazone y envuelva en papel de aluminio. Introdúzcalo en el horno a temperatura media, durante 2 horas. Pasado este tiempo, quítele el papel de aluminio y vuelva a introducir en el horno 2 horas más, revisando si la carne está cocida.

• Retire del horno, pincélelo con caramelo líquido y gratine unos minutos hasta que quede bien dorado y brillante.

• Sirva con puré de manzana o de castaña y verduras al gusto.

NOTA: Durante el asado vaya rociando el pavo con su jugo.

Besugo al limón

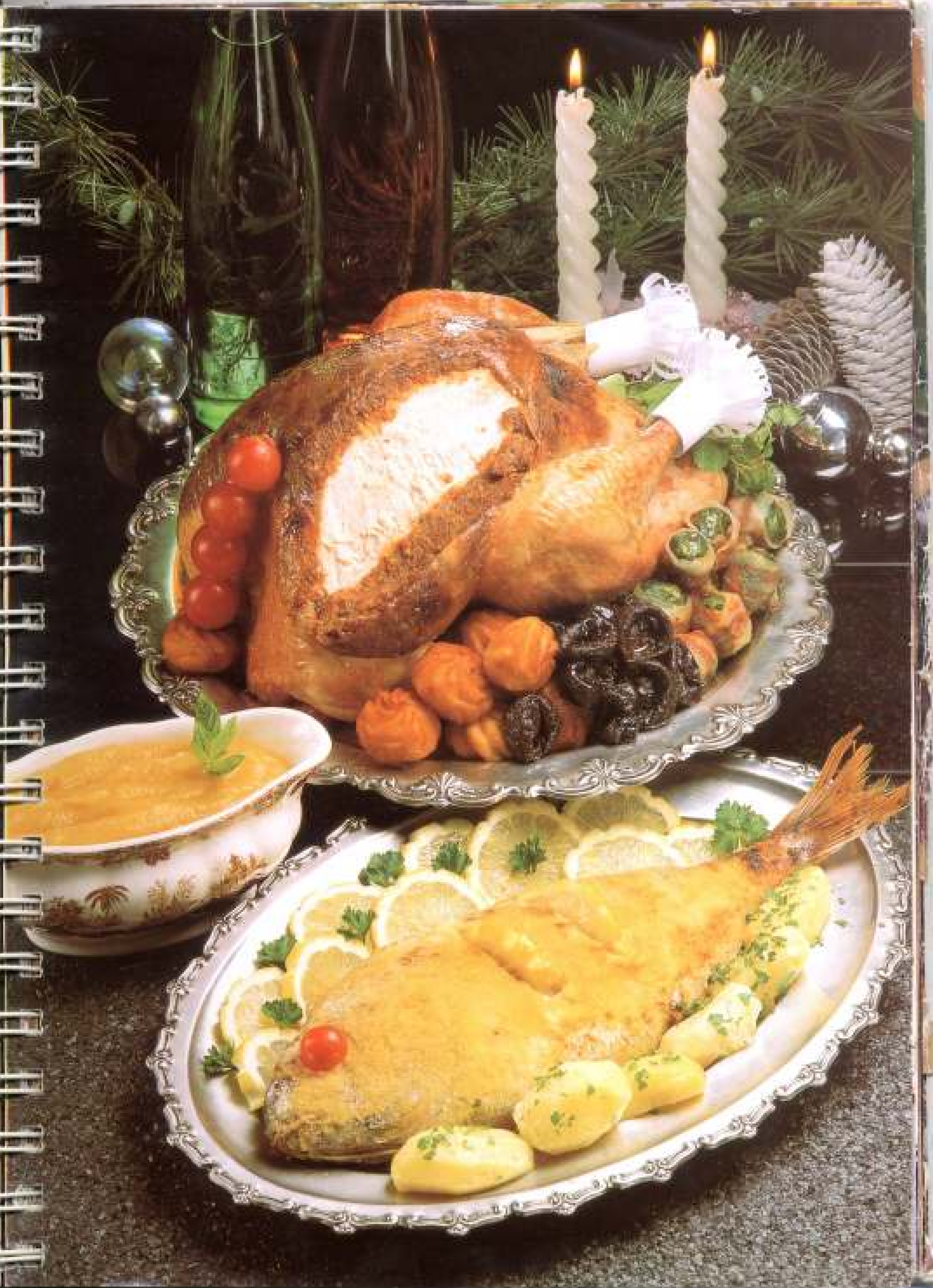
INGREDIENTES:
1 besugo limpio
• 2 puerros, sólo la parte blanca
• 100 g. de mantequilla • 2 cucharadas de aceite
• El zumo de 3 limones
• 50 g. (1/2 cubilete) de agua
• 1 diente de ajo
• 3 limones para el besugo
• 3 cucharadas de pan rallado
• Sal y pimienta

• Haga unas incisiones en el lomo del besugo e introduzca en ellas unas rodajas de limón. Sazónelo y rocíelo con un poquito de aceite. Colóquelo en una fuente refractaria e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, durante 10 minutos, aproximadamente.

• Mientras tanto, ponga en el vaso, la mantequilla, el aceite, los puerros y el ajo. Programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Baje los residuos de las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. Agregue el zumo de los limones y medio cubilete de agua y triture a velocidad 8.

• Retire el besugo del horno, vuelque la salsa del vaso por encima del besugo e introduzca de nuevo en el horno, hasta que esté asado. En los últimos minutos, espolvoree con el pan rallado y encienda el grill para que se dore la superficie.

• Sirva caliente con patatas al vapor, adornándolo con limón.



Ensalada Ideal

INGREDIENTES:

2 botes de 1/2 kg. de macedonia de frutas • 1 bote de 1/2 kg. de piña • 3 manzanas Golden o similar, pasadas por zumo de limón • 1 cucharada de azúcar • 1 terrina (200 g.) de queso Philadelphia • 500 g (5 cubiletes) de nata líquida para montar

* Escurra las frutas enlatadas y séquelas con papel absorbente. Vierta en el vaso la piña y las manzanas y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2.
* Vierta las frutas troceadas junto con las de la macedonia, en una ensaladera y reserve.
* **Ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue la nata, el queso y el azúcar y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Vierta la mezcla sobre las frutas reservadas, mezcle todo bien, y adorne al gusto.

Contessa de jamón

INGREDIENTES:

350 g. de jamón York en lonchas finas • 2 terrinas (400 g.) de queso Philadelphia • 150 g. de queso azul • 1 sobre de gelatina Royal aspic • 3 cucharadas (1/4 cubilete) de zumo de limón • 50 g. (1/2 cubilete) de agua • 1 diente de ajo.

Para adornar:

1 terrina pequeña de queso Philadelphia • 300 g. (3 cubiletes) de nata líquida • Patatas fritas, biscottes, endibias, zanahorias

* Vierta en el vaso el agua, el zumo de limón y el diente de ajo y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 5. Cuando pare la máquina, añada la gelatina y bata unos segundos a velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes, excepto el jamón y programe 15 segundos a velocidad 4.
* Forre un molde de plum-cake con hoja plástica transparente, dejando bastante plástico sobrante para desmoldarlo mejor. Cubra el fondo del molde con una capa de jamón, encima vierta una capa de la mezcla de queso, cubra de nuevo con jamón y así sucesivamente, acabando con jamón. Tape con la hoja de plástico, deje reposar en el frigorífico 12 horas como mínimo y desmolde en una fuente de servir.
* **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata con el queso y monte programando 15 segundos a velocidad 5. Cubra la contessa con la mezcla, adórnela al gusto y sirva.

Pierna rellena

INGREDIENTES:

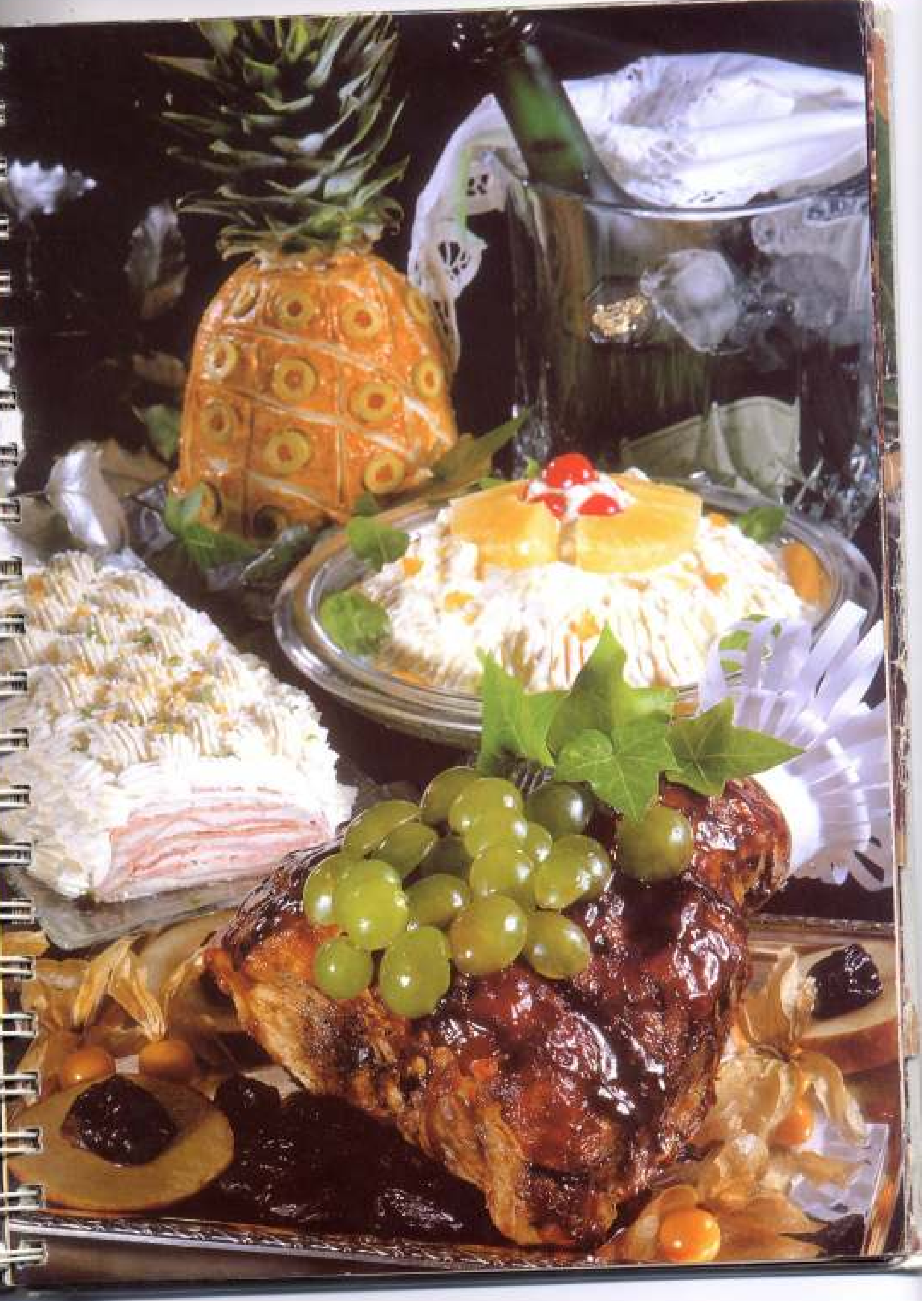
1 pernil de cerdo fresco, de unos 4 ó 5 kg. (pedir al carnicero que lo deshuese y lo ate) • 1 caja de ciruelas pasas, sin hueso

Para la maceración y la salsa:

1 cebolla • 3 dientes de ajo • 1 cucharada de orégano • 1 cucharadita de comino molido • 1 cucharada de pimienta negra en grano • 200 g. (2 cubiletes) de aceite • 100 g. (1 cubilete) de vinagre • 3 cubiletes de ketchup • 1/2 cubilete de mostaza • 1 lata de Coca-cola • 2 cucharadas de azúcar • Sal

* Lave y seque la carne. Con un cuchillo largo y ancho, haga incisiones profundas en la carne, a una distancia de 3 ó 4 cm. En cada orificio introduzca 3 ó 4 ciruelas y colóquelo en un recipiente grande.
* Vierta en el vaso todos los ingredientes restantes y tritúrelos unos segundos a velocidades 7 a 9. Vuelque la mezcla sobre la carne y deje en maceración durante 24 horas, en el frigorífico. Durante este tiempo, déle la vuelta 3 ó 4 veces.
* Envuelva el pernil en papel de aluminio, colóquelo en la bandeja del horno e introduzca en el mismo, precalentado a 200 " durante 2 horas.
* Desenvuelva el pernil, colóquelo sobre la rejilla del horno, dejando la bandeja debajo pegada a la rejilla y continúe horneando hasta que esté hecho, regándolo de vez en cuando con el líquido de la maceración, y dándole la vuelta para que se dore por igual.
* Retire del horno y píntelo, en caliente, con caramelo líquido. Vierta la salsa de la bandeja en una salsera, decore el pernil y sirva con la Ensalada Ideal.

NOTA: Piña de Quesos, ver receta en la página 39.



CANAPÉS

El Thermomix será de una gran ayuda a la hora de preparar una deliciosa bandeja de canapés, como la que vemos en la fotografía.

A continuación vamos a sugerirle algunas ideas que usted puede desarrollar y modificar a su gusto.

Las preparaciones que aparecen en el apartado de patés y bechameles entre otras, pueden ser parte de los componentes de diferentes opciones.

Como base, podemos utilizar pan de "perritos" cortado en rodajitas finas. También pan de molde, cortado con cortapastas de diferentes formas o si queremos bases redondas, utilizando el cubilete.

Otra posibilidad es utilizar tomatitos pequeños, de los llamados"cereza" y rellenarlos de distintos patés.

Los pimientos pequeños, verdes y rojos, de piel fina, pueden rellenarse con diferentes patés, guardarse envueltos en film plástico en el frigorífico, durante 8 horas y cortarlos en rodajitas finas al día siguiente.

Los dátiles, deshuesados, quedan estupendos, rellenos de paté de queso.

Las tartaletas pequeñas, pueden rellenarse con bechamel de espinacas o champiñones. También con relleno de quiche y después gratinadas en el horno.

Una receta deliciosa, es la de los rollitos en espiral que se ven en la foto.

Rollitos de tortilla rellenos

INGREDIENTES (PARA 2 ROLLOS):

Para la tortilla:

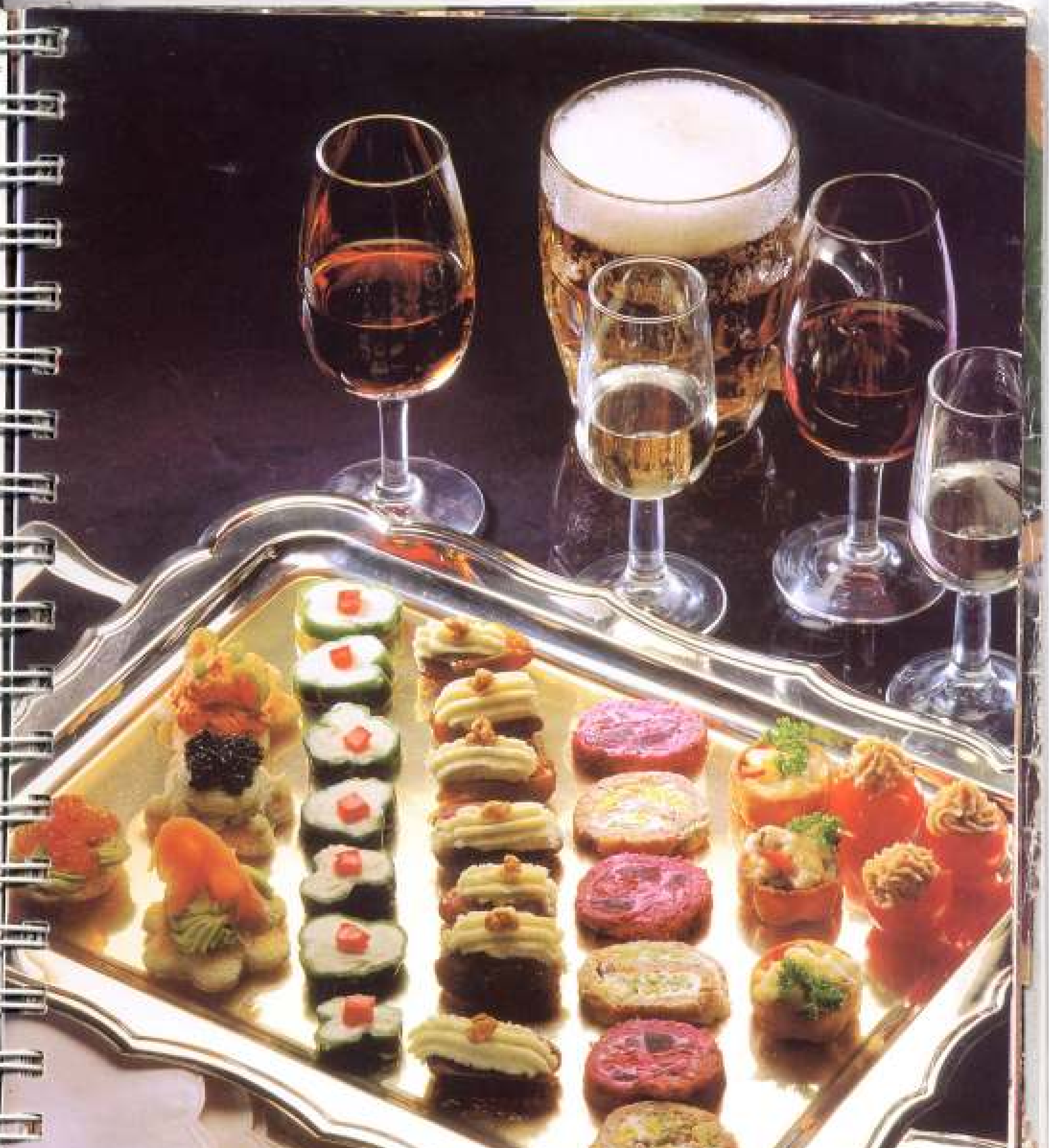
100 g. de nueces peladas • 50 g. de jamón de York • 50 g. de cebolletas • 4 huevos • Sal, pimienta negra molida y una pizca de Cayena en polvo

Para el relleno:

• Paté de queso con remolacha cocida • Paté de queso con brócoli y maíz cocidos • Otros patés al gusto

* Trocee las nueces durante 7 segundos a velocidad 3 1/2, retírelas del vaso y resérvelas. Incorpore al vaso el resto de los ingredientes y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Agregue las nueces y remueva 10 segundos a velocidad 1.
* Coloque un papel vegetal en una bandeja de horno y pincélelo con mantequilla. Vierta la mezcla del vaso sobre el papel y forme un rectángulo, estirando la masa para que quede una capa delgada. Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200ºC. Cuando veamos que la tortilla está cuajada, sáquela y córtela por la mitad.
* Coloque en cada mitad una capa fina de paté de queso (uno de cada clase en cada mitad, sin que llegue a los bordes).
* Haga un rollo apretado con cada rectángulo, envuélvalo en papel de aluminio o plástico y guárdelo en el frigorífico (está mejor de un día para otro). Córtelo en rodajitas de 1 cm. aproximadamente y sirva.

NOTA: Para poder aplicar bien el paté de queso, es recomendable meterlo unos segundos en el microondas o en el Thermomix durante 1 minuto, temperatura 50º, velocidad 4.



Mazapán relleno

INGREDIENTES:
250 g. (2 1/2 cubiletes) de azúcar • 250 g. de almendras crudas • 1 clara de huevo grande • 1 yema de huevo • 100 g. de frutas escarchadas

* Pulverice el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada las almendras y pulverícelas durante 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezcle 20 segundos a velocidad 6.
* A continuación, retire la masa del vaso y haga 3 partes con ella. Reserve 2 partes y la tercera viértala en el vaso junto con la yema de huevo y las frutas escarchadas, troceadas. Mezcle 10 segundos a velocidad 6. Retire del vaso y reserve.
* Cubra con una hoja de papel de aluminio una fuente de horno. Estire encima una parte de la masa que teníamos reservada, dándole forma rectangular. Coloque encima la masa con frutas y cubra ésta última con la masa sobrante. Iguale los lados de forma que tenga apariencia de tableta de turrón y haga unos cortes con ayuda de un cuchillo o cortapastas.
* Por último, pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno precalentado a 180º, durante 5 minutos. Deje unos minutos más con el gratinador encendido para que se dore la superficie.

Figuritas de mazapán

INGREDIENTES:
Los mismos que para el mazapán relleno, excepto las frutas escarchadas y la yema

* Una vez pulverizada el azúcar y las almendras, e incorporada la clara de huevo como se indica en la receta del Mazapán relleno, retire la masa del vaso, con las manos mojadas y haga figuritas con un cortapastas o bolitas, presionándolas con un tenedor. Colóquelas en una bandeja de horno, píntelas con huevo y gratínelas unos minutos.

NOTA: Si desea darles distintos colores, separe el mazapán en 2 ó 3 partes, y añada a cada parte unas gotas de colorante alimenticio rojo, amarillo, verde, etc.

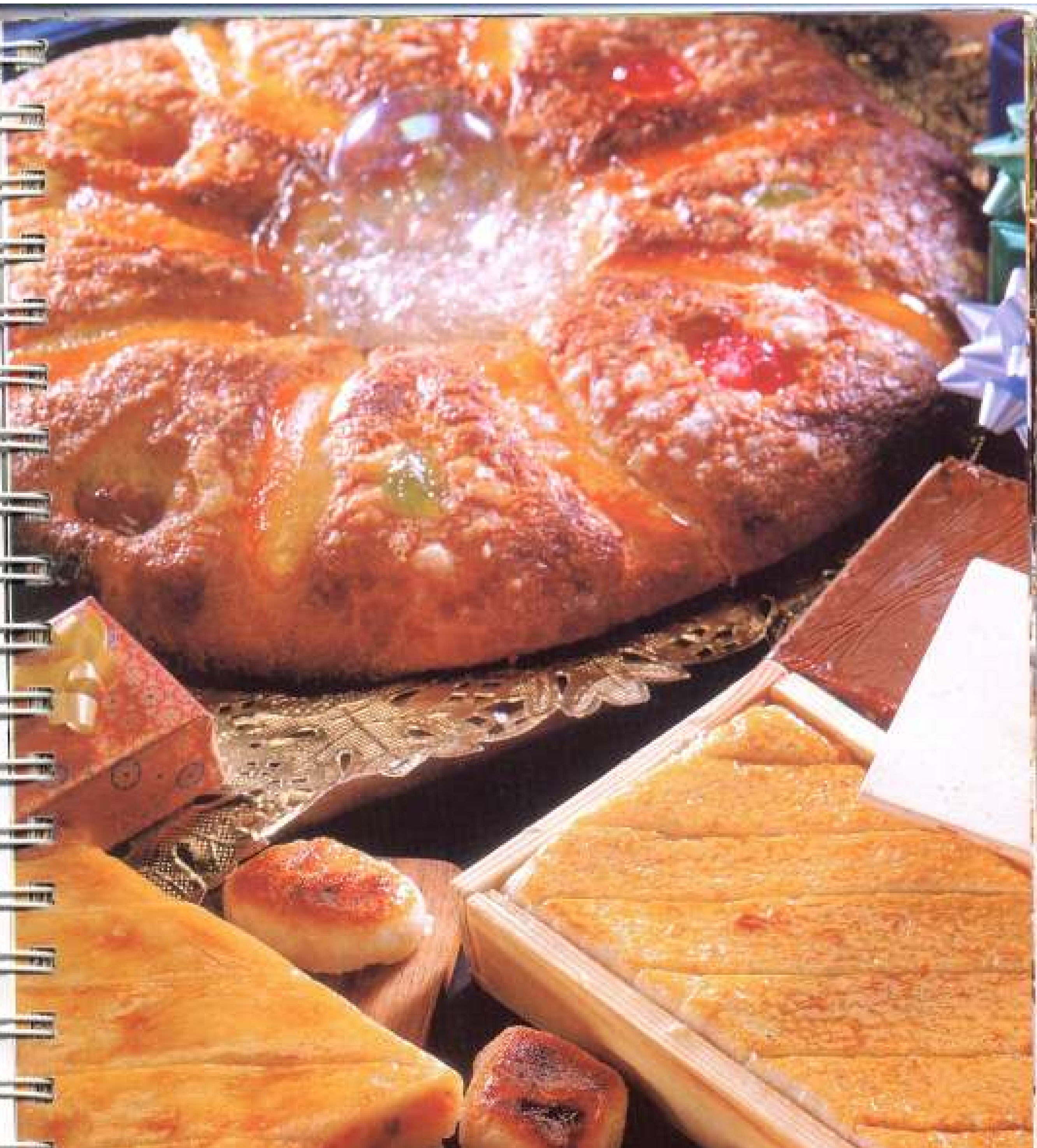
Turrón de chocolate

INGREDIENTES:
100 g. de nueces • 100 g. de pasas • 100 g. de almendras • 100 g. de avellanas • 200 g. de chococrispis • 80 g. de manteca • 250 g. de chocolate postres Nestlé • 250 g. de chocolate con leche Nestlé

* Vierta todos los frutos secos en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2 para trocearlos. Retire del vaso y reserve.
* A continuación, ponga en el vaso la manteca y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 2. Pare la máquina, añada los chocolates troceados, deje unos minutos para que se ablanden y programe 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Agregue al vaso los chococrispis y los frutos secos y mezcle bien con ayuda de la espátula hasta que quede homogéneo.
* Finalmente, vuelque en un recipiente lo más parecido a las tabletas, por ejemplo una bandeja para hacer cubitos de hielo o cajitas para turrón recubiertas de hoja plástica, y déjelo reposar en el frigorífico.

NOTA: Con las cantidades indicadas para esta receta, salen 3 tabletas.

Turrón de yema (ver receta en la pág. 162)
Roscón de reyes (ver receta en la pág. 176)



Peras al vino de Málaga

INGREDIENTES:
6 peras • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar • 100 g. (1 cubilete) de vino de Málaga • 100 g. (1 cubilete) de agua

Para la crema:
50 g. (1/2 cubilete) de vino de Málaga • 100 g. (1 cubilete) de azúcar • 6 yemas • 400 g. (4 cubiletes) de leche • Piel de limón, sólo la parte amarilla • 200 g. (2 cubiletes) de nata líquida o una latita de nata "La Lechera" • 1 cucharada de mantequilla • 1 cucharada de azúcar vainillada

Para la salsa de chocolate:
200 g. de chocolate postres Nestlé • 200 g. (2 cubiletes) de nata líquida o una latita de nata "La Lechera" • 1/2 cubilete de brandy

• Ponga en una cacerola al fuego el azúcar junto con el vino de Málaga, el agua y las peras, previamente peladas y deje cocer hasta que estén tiernas. Reserve.

• Prepare la crema. Vierta en el vaso **muy seco**, el azúcar y programe a velocidades 5-7-9 progresivo, hasta que esté bien glaseado.

• A continuación, añada la piel de limón y proceda de igual forma. Incorpore los ingredientes restantes de la crema y programe 7 minutos, temperatura 85°, velocidad 4.

• Vierta la crema en una fuente de servir y sobre ella, coloque las peras cocidas, abiertas en abanico, si lo desea.

• Seguidamente, prepare la salsa. Ponga en el vaso la nata y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Añada el chocolate troceado, déjelo que se ablande con el calor de la nata y tritúrelo 7 segundos a velocidad 8. Añada el brandy y mezcle a la misma velocidad. Si la ve muy espesa, aclárela con un poquito de leche.

• Sirva las peras acompañadas de la salsa de chocolate bien caliente en una salsera.

Helado de pasas y Jerez

INGREDIENTES:
4 cubiletes de pasas de Corinto • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de Jerez dulce • 1 bote de leche Ideal congelada • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar • La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla • 2 yemas de huevo • Hielo, el que admita (aproximadamente 2 bandejas)

• Ponga las pasas en maceración en el Jerez. Después de maceradas, reserve 1 cubilete de pasas para adornar.

• Vierta en el vaso **muy seco**, el azúcar y glasee 20 segundos a velocidad 5-7-9. Añada la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados, incorpore los 3 cubiletes de pasas maceradas y el Jerez de haberlas macerado, la leche congelada, troceada y las yemas. Programe 30 segundos a velocidad 9. Incorpore los cubitos de hielo y proceda a triturarlo, ayudándose con la espátula para que quede bien triturado, a velocidad 9, hasta que obtenga una crema consistente. Añada más hielo si quedase líquido.

• Sirva en copas y adorne con las pasas reservadas.

Horchata de chufas

INGREDIENTES:
200 g. (2 cubiletes) de azúcar • 200 g. de chufas • 300 g. (3 cubiletes) de agua muy fría • 300 g. de cubitos de hielo

• Ponga las chufas en remojo durante 24 horas, aproximadamente. Tire el agua del remojo.

• Vierta en el vaso todos los ingredientes y triture durante 2 minutos a velocidades 5-7-9 progresivo, ayudándose con la espátula. Cuando todo esté bien triturado, añada agua al gusto.

• Por último, cuele por un colador muy fino y sirva. Consumir rápidamente, pues se estropea de un día para otro.



Corona de chocolate con menta

INGREDIENTES:
300 g. de chocolate puro • 4 huevos • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar • 2 cucharadas de mantequilla • 100 g. (1 cubilete) de licor de menta • 100 g. (1 cubilete) de nata líquida • 3 láminas de gelatina remojadas en agua tibia

* Ponga en el vaso **muy seco**, el azúcar y el chocolate troceado. Presione el botón Turbo 5-7 veces y después pase progresivamente por las velocidades 5-7-9 para rallar el chocolate.
* A continuación, agregue el resto de los ingredientes, menos el licor de menta y la gelatina y programe 6 minutos, temperatura 80°, velocidad 5. Transcurrido este tiempo, añada el licor de menta, que puede ser substituido por cualquier otro, según el gusto de cada uno.
* Deje unos segundos en velocidad 4, para que el exceso de calor no corte la crema. Agregue la gelatina, escurrida, y bata a velocidad 8 hasta que quede una mezcla homogénea, y la gelatina esté bien disuelta.
* Vierta el contenido del vaso en un molde de corona de plástico, e introdúzcalo en el frigorífico, hasta que cuaje. Antes de desmoldarlo sumerja la base del molde en agua caliente unos segundos y desmóldelo sobre una fuente redonda, adornando con nata montada con unas gotas de colorante alimenticio verde.

Crema catalana

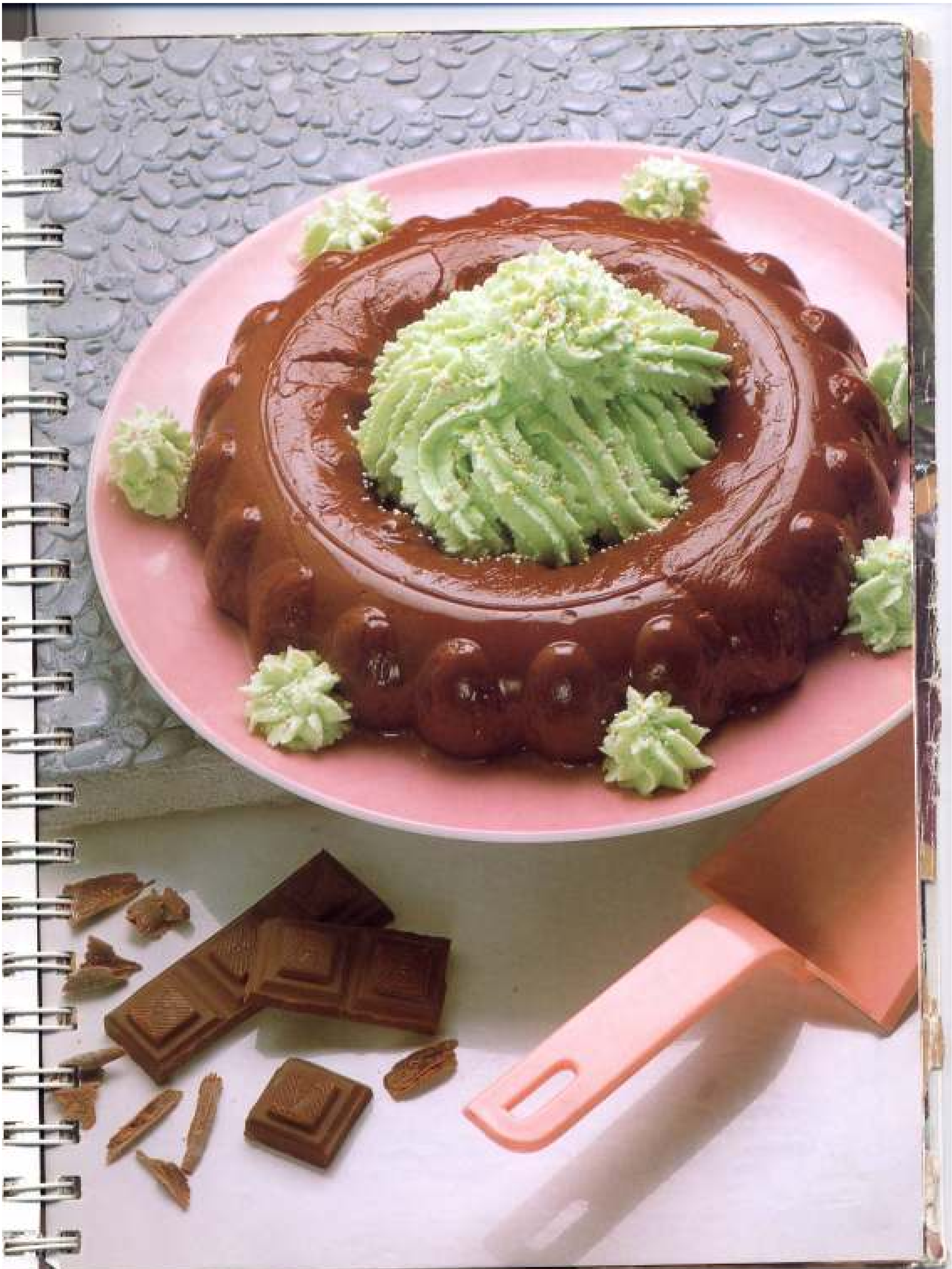
INGREDIENTES:
750 g. (7 1/2 cubiletes) de leche • 6 yemas de huevo • 1 cucharada de almidón para cremas o maizena • 200 g. (2 cubiletes) de azúcar • La piel de un limón, sólo la parte amarilla

* Ponga en el vaso **muy seco**, el azúcar y glasee 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación.
* Cuando estén bien glaseados agregue la leche, las yemas y el almidón o maizena. Programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.
* Una vez el tiempo terminado, deje girar 1 minuto más, aproximadamente, ya sin temperatura, para que la crema no se corte. Vuelque rápidamente en cazuelitas individuales y deje enfriar.
* Antes de servir, espolvoree con azúcar y queme la superficie con un hierro candente o con el utensilio adecuado.

Pudding de piña

INGREDIENTES:
1 bote de leche evaporada Ideal • 1 bote pequeño de leche condensada "La Lechera" • 1 bote de 1 kg. de piña al natural • 2 paquetes de gelatina de limón • 3/4 cubilete de ginebra, kirch u otro licor, al gusto • 8 ó 10 bizcochos de soletilla • 1 molde grande de plum-cake o 2 pequeños, caramelizados • Líquido al gusto para remojar los bizcochos, por ejemplo, café, licor, etc.

* Caramelice el molde y fije en el caramelo caliente rodajas de piña para forrarlo. Deje enfriar y reserve.
* Ponga en el vaso la leche evaporada, la condensada y el líquido de la piña, y programe 6 minutos, temperatura 70°, velocidad 4. Pare, añada la gelatina y el licor elegido y mezcle a velocidad 4 unos segundos.
* Trocee el resto de la piña en trocitos pequeños y vierta en el vaso, removiendo con la espátula. Vuelque en el molde y ponga encima los bizcochos de soletilla previamente remojados. Introduzca en el frigorífico de un día para otro.
* Adorne con nata montada y fideos de chocolate, o al gusto.



Biscuit de higos

INGREDIENTES:
250 g. de higos secos • 200 g. (2 cubiletes) de azúcar • 100 g. (1 cubilete) de agua • 8 yemas de huevo • 750 g. (7 1/2 cubiletes) de nata líquida • 2 cucharadas de azúcar vainillada • 1 pellizco de sal

* Con el vaso y la máquina fría monte la nata con la vainilla, poniendo la mariposa en las cuchillas. Programe 30 segundos, velocidad 4. Tiene que quedar firme, de no ser así, ponga unos segundos más. Retírela del vaso, póngala en un cuenco y reserve en el frigorífico.
* Sin lavar el vaso prepare un almíbar con el azúcar y el agua, programando 10 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Deje enfriar unos minutos y vierta las yemas sobre el almíbar. Programe 4 minutos, temperatura 70º, velocidad 5. Así se hará una crema similar a unas natillas. Deje que se enfríe, dentro del vaso bajado éste de la máquina.
* Trocee los higos con unas tijeras y mézclelos con la nata. Cuando el preparado del vaso esté frío, viértalo en el cuenco con la nata y mezcle todo con la espátula de forma envolvente.
* Vierta esta mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador hasta que esté totalmente congelado.
* Antes de servir, retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos para facilitar el desmoldado. Adórnelo con nata montada con fideos de chocolate, o al gusto.

NOTA: Este mismo helado se puede hacer de otros sabores. Incorpore cacao puro, puré de frutas, frutos secos o frutas escarchadas.

Tarta de manzana rápida

INGREDIENTES:
Para la masa
170 g. (3 cubiletes) de harina • 200 g. (2 cubiletes) de azúcar • 550 g. (5 1/2 cubiletes) de leche • 2 huevos • Una pizca de sal • La ralladura de 1/2 limón

Para el relleno:
4 ó 5 manzanas reineta cortadas en lonchas • 3 ó 4 guindas • 1 cucharada de azúcar glass

Para el almíbar de limón:
50 g. (1/2 cubilete) de agua • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar • El zumo de 1 limón

* Vierta en el vaso todos los ingredientes indicados para la elaboración de la masa y programe 15 segundos a velocidad 6.
* A continuación, vuelque la mezcla en un molde de tarta, engrasado y distribuya por encima las lonchas de manzana y las guindas, de forma decorativa. Espolvoree con el azúcar glass e introduzca en el horno, precalentado a 180º durante 1 hora aproximadamente.
* Mientras tanto, prepare un almíbar con el agua, el azúcar y el zumo de limón.
* Cuando falten unos minutos para terminar la cocción de la tarta, rocíele por encima el almíbar preparado.

Horchata de almendras

INGREDIENTES:
200 g. de almendras crudas • 200 g. (2 cubiletes) de azúcar • Piel de limón (sólo la parte amarilla) • Canela • 750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua muy fría • Hielos

* Ponga el azúcar en el vaso y pulverícela durante unos segundos a velocidades 5-7-9, progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. A continuación, incorpore las almendras y pulverícelas a las mismas velocidades. Por último, agregue canela al gusto y el agua, mezcle todo bien y sirva con hielo.



Trufas

INGREDIENTES:
100 g. (1 cubilete) de nata líquida
• 150 g. de chocolate postres Nestlé
• 150 g. de chocolate con leche Nestlé
• 50 g. (1/2 cubilete) de brandy o whisky

• Ponga en el vaso la nata líquida. Programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.
• Pare la máquina y añada los chocolates troceados. Programe velocidad 9, hasta que todo quede bien triturado. A continuación, incorpore el brandy o el whisky y bata durante unos segundos, a velocidad 6.
• Retire la pasta preparada del vaso y póngala en un cuenco. Introduzca en el congelador y cuando esté solidificada, haga bolitas con ayuda de 2 cucharillas. Páselas por cacao o fideos de chocolate, y sírvalas colocándolas en capsulitas de papel.
• Después de hechas, manténgalas en el congelador, hasta el momento de consumirlas.

Yemas

INGREDIENTES:
12 yemas de huevo
• 200 g. (2 cubiletes) de azúcar

• Ponga en el vaso las yemas de huevo y el azúcar y programe 5 minutos a temperatura 100°, velocidad 6. Antes de terminar el tiempo, aumente la velocidad a 8, para que termine de cuajar. (Hay que tener un poco de cuidado, pues se pega ligeramente al vaso).
• Vuelque en un cuenco, deje enfriar y haga bolitas con la pasta preparada, pasándolas por azúcar glass o granulada.
• Sírvalas frías colocadas en capsulitas de papel.

NOTA: Para lavar el vaso, eche agua y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 6, déjelo unos segundos a velocidad 9 para que se desprendan todos los residuos de las cuchillas.

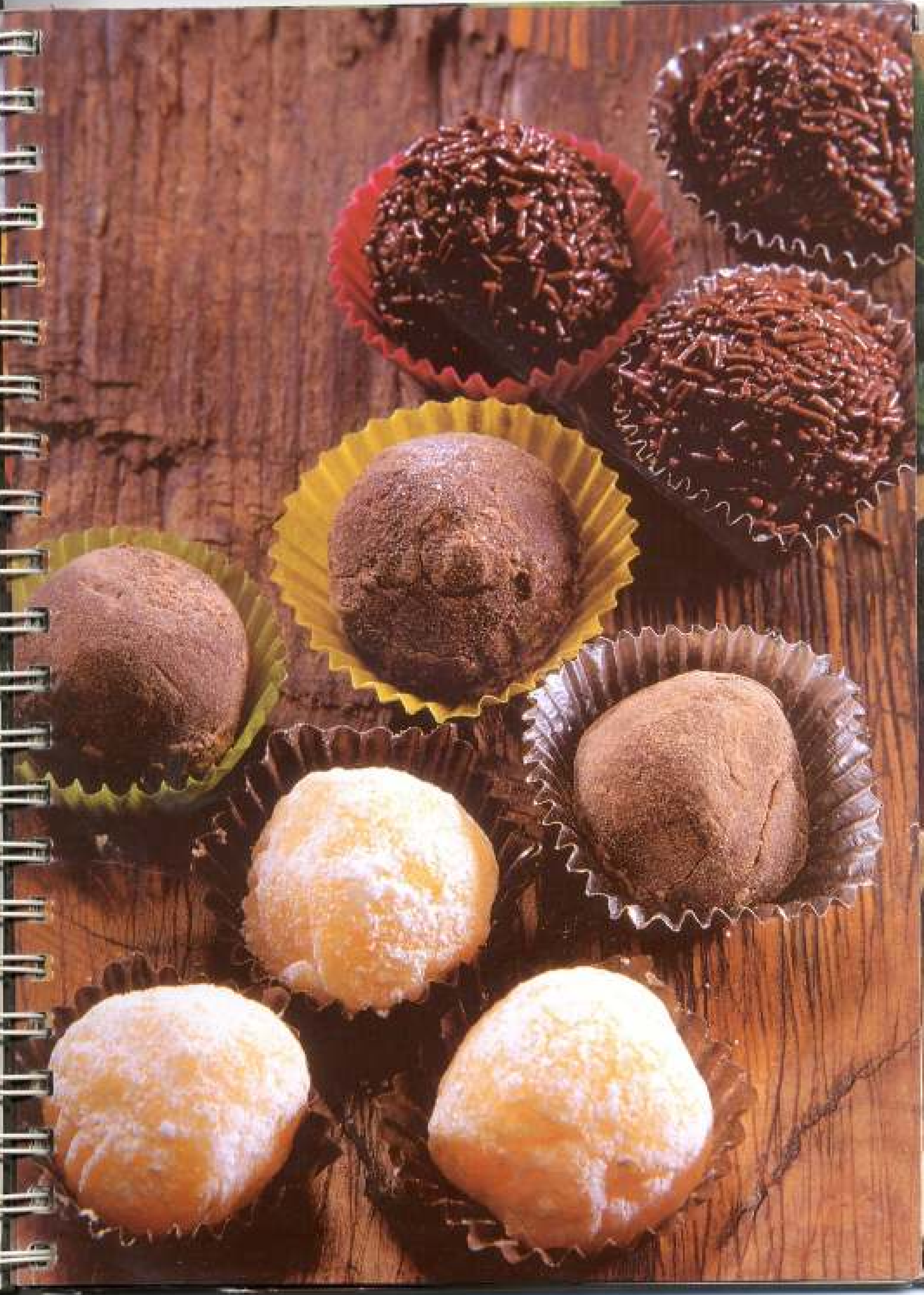
Leche frita

INGREDIENTES:
150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar
• Piel de limón y naranja, sólo la parte coloreada
• 2 cucharadas de mantequilla
• 1 cucharada de aceite
• 110 g. (2 cubiletes) de harina
• 2 cucharaditas de azúcar vainillada
• 600 g. (6 cubiletes) de leche
• 2 yemas de huevo
• Un pellizco de sal

Para la terminación:
12 galletas • 2 huevos batidos
• Aceite para freír
• Canela en polvo mezclada con azúcar

• Con el vaso **muy seco**, ralle las galletas durante 12 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Vierta en un plato y reserve.
• Sin lavar el vaso, glasee el azúcar programando 30 segundos a velocidades 5-7-9. Agregue las pieles de limón y naranja, y repita la operación. Baje de las paredes del vaso los residuos, ayudándose con la espátula. Incorpore la mantequilla y el aceite y programe 2 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.
• Añada la harina y, para tostarla ligeramente, programe 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 5. Agregue el azúcar vainillada, la leche, las yemas de huevo y la sal, mezcle unos segundos a velocidad 8 y programe 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.
• Humedezca un molde rectangular con un poco de agua y vierta en él la mezcla. Déjela enfriar.
• Por último, haga cuadrados de masa, páselos por las galletas ralladas y por huevo batido y fríalos en abundante aceite. Pase cada cuadrado, por canela mezclada con azúcar.

NOTA: Si lo desea puede rebozar la masa en harina en lugar de galleta rallada.



Rosas del desierto

INGREDIENTES:
2 huevos • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar • 150 g. de margarina • 300 g. (5 1/2 cubiletes) de harina • Piel de limón, sólo la parte amarilla • 1 cucharadita de levadura Royal • Corn Flakes

• Pulverice el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Después agregue la piel de limón y proceda igual.

• A continuación, añada el resto de los ingredientes, menos los Corn Flakes, y mezcle durante unos segundos a velocidad 8 (la masa tiene que quedar muy suave).

• Seguidamente, haga con la masa bolas pequeñas y rebócelas en los Corn Flakes (ver foto) y vaya colocándolas en una bandeja de horno. Introduzca en el horno precalentado a 180° durante 15 minutos, aproximadamente.

• Por último, espolvoree con azúcar glass.

Panellets

INGREDIENTES:
250 g. (2 1/2 cubiletes) de azúcar • 300 g. de almendras • La piel de un limón, sólo la parte amarilla • 50 g. de patata o boniato cocido • 1 clara de huevo • 50 g. de piñones • 1 huevo

• Vierta en el vaso, **muy seco**, el azúcar y glasee durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación.

• A continuación, incorpore las almendras y rállelas durante 20 segundos a velocidad 8.

• Agregue la patata o boniato cocido y frío y la clara y mezcle 6 segundos a velocidad 8.

• Retire la masa del vaso, viértala en una bolsa de plástico y deje reposar en el frigorífico durante 12 horas como mínimo.

• Seguidamente, forme con la masa bolitas pequeñas, cláveles los piñones y vaya colocándolas en una bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel vegetal.

• Por último, bata el huevo, y pincele con él las bolitas preparadas. Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180° y hornee durante 10 minutos, aproximadamente.

NOTA: También en lugar de piñones, puede utilizar avellanas, almendras picadas, etc.

Turrón de yema

INGREDIENTES:
300 g. de almendras • 250 g. (2 1/2 cubiletes) de azúcar • La piel de un limón, sólo la parte amarilla • 2 yemas de huevo • 1 huevo

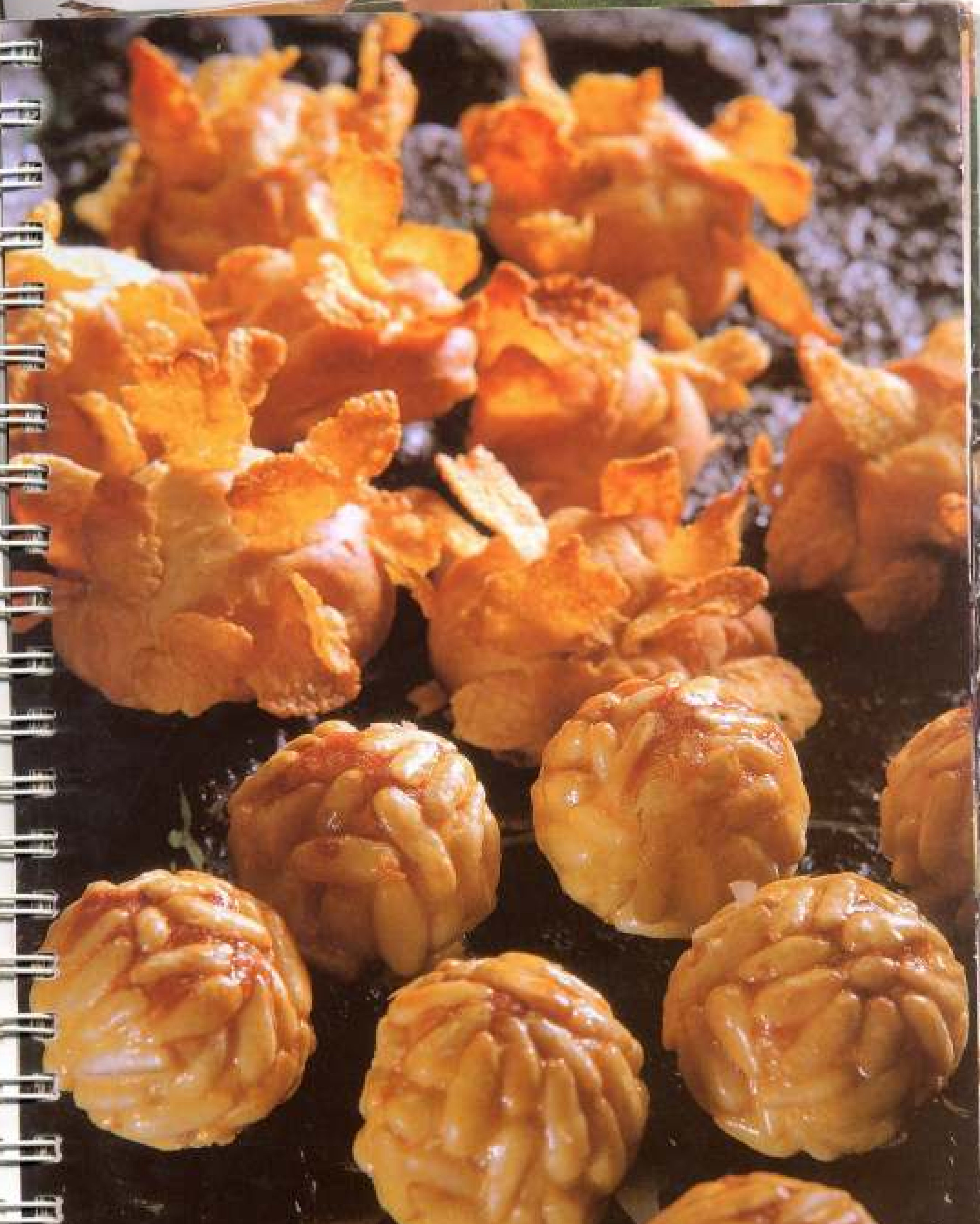
• Vierta en el vaso, **muy seco**, el azúcar y glasee durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y glasee de nuevo.

• Incorpore las almendras y triture 15 segundos, a las mismas velocidades.

• A continuación, incorpore las yemas y el huevo y mezcle unos segundos a velocidad 6. Retire del vaso con las manos mojadas y vierta en una bandeja dándole forma de tableta.

• Por último, hornee en el horno precalentado a 180° durante 5 minutos. Retire del horno, espolvoree por encima con azúcar y gratine o queme la superficie con una plancha de hierro.

NOTA: Ver ilustración en la página 153.



Tarta de manzana

INGREDIENTES:
6 manzanas reineta
• 125 g. de mantequilla o margarina
• 2 yemas • 1 huevo entero
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar
• 2 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
• 170 g. (3 cubiletes) de harina
• 1 chorrito de brandy
• Un pellizco de sal

• Pele las manzanas y pártalas en cuartos. Filetéelas muy finas sin llegar abajo, y reserve.
• A continuación, ponga en el vaso las yemas, el huevo y el azúcar y programe 1 minuto, temperatura 40º, velocidad 4.
• Agregue la mantequilla y el brandy y mezcle 3 segundos a velocidad 4.
• Cuando esté bien batido, añada la harina, la levadura y la sal. Tape, cierre y programe 8 segundos, a velocidad 4.
• Vierta la mezcla en un molde de 30 cm. de diámetro, desmontable, y coloque encima los cuartos de manzana, unos al lado de otros, con la parte fileteada hacia arriba.
• Introduzca en el horno precalentado a 180º, durante 30 minutos. Pinche con una brocheta en el centro. Si sale limpia, es que está cocido.
• Retire del horno, deje enfriar, desmolde y espolvoree la superficie con azúcar glass, a través de un colador.

Helado de avellana

INGREDIENTES:
2 cubiletes de avellanas
• 2 cubiletes de caramelo líquido
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar
• 750 g. (7 1/2 cubiletes) de nata líquida muy fría • La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla • Un pellizco de vainillina
• 18 bizcochos de soletilla
• 50 g. (1/2 cubilete) de brandy

• Ponga en el vaso **muy seco**, el azúcar y triture 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo. Agregue la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados, añada las avellanas y triture a velocidades 5-7-9. Retire y reserve. No lave el vaso.
• Vierta en el vaso la nata muy fría y el pellizco de vainillina. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, y monte la nata 20 segundos, a velocidad 4.
• Una vez montada la nata, vierta en el vaso la mitad del caramelo líquido, el azúcar y las avellanas previamente trituradas, y mezcle con ayuda de la espátula.
• Ponga en un molde rectangular, previamente caramelizado, una capa de la crema preparada, a continuación otra de bizcochos, remojados en el brandy, seguida de crema y continúe hasta finalizar los ingredientes, terminando con una capa de bizcochos.
• Introduzca el molde en el congelador hasta que esté totalmente solidificado, con la consistencia de un helado.
• Antes de servir, desmolde y riegue con el caramelo sobrante. Adórnelo con avellanas y nata montada o al gusto.

NOTA: Para desmoldarlo bien, sumerja la base del molde en agua caliente durante unos segundos.

Mousse de limón

INGREDIENTES:
1 bote pequeño de leche condensada "La Lechera" • 4 yogures naturales
• 1 cubilete de zumo de limón, o al gusto

• Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 30 segundos a velocidad 5. Vierta en copas e introduzca en el frigorífico.

VARIANTES: En vez de utilizar 4 yogures naturales, puede cambiar 2 de ellos por zumo de naranja, o fresa, o un bote de macedonia de frutas previamente escurrido de su líquido de conservación, o melocotón en almíbar también escurrido, o piña, etc.
Si lo desea, también puede utilizar dos yogures naturales y dos cubiletes de nata en lugar de todo yogur.



Tarta de trufa y nata

INGREDIENTES:
1 fondo de masa quebrada (ver página 26)
• 150 g. de chocolate postres Nestlé
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar
• 100 g. de mantequilla
• 100 g. (1 cubilete) de nata líquida
• 4 huevos grandes
• 50 g. (1/2 cubilete) de brandy
• Una pizca de sal

Para adornar:
Nata montada

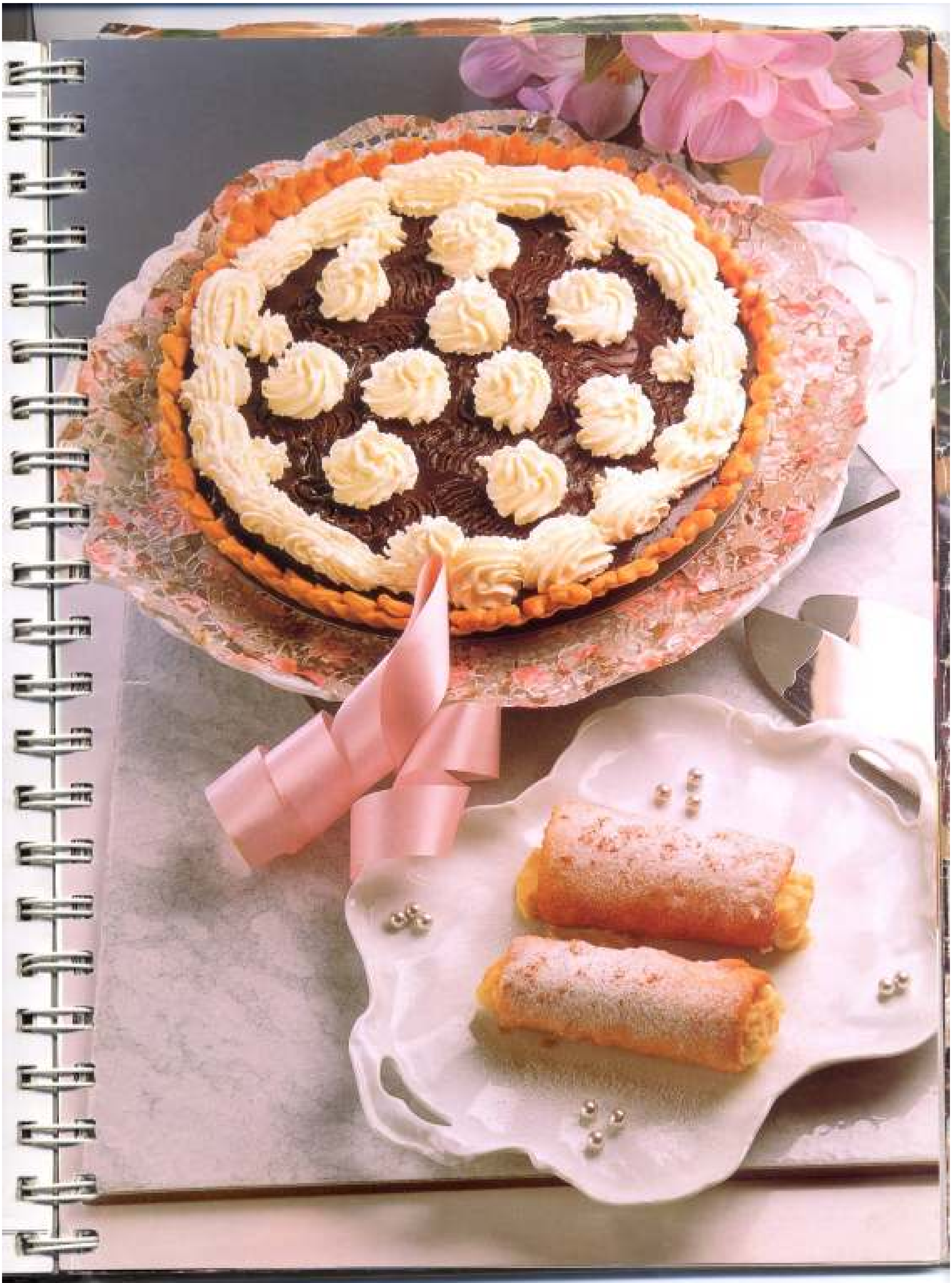
* Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la página 26. Extiéndala con el rodillo, dejándola muy fina y forre con ella un molde desmontable de 26 cm. de diámetro.
* A continuación, pinche la masa quebrada varias veces con un tenedor, píntela con clara de huevo, ligeramente batida e introdúzcala en el horno durante 15 minutos, aproximadamente. Compruebe que está bien dorada, retire del horno y reserve.
* Mientras tanto, ponga en el vaso el azúcar y programe 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Cuando esté bien glaseado, incorpore el chocolate troceado y triture a las mismas velocidades, hasta pulverizarlo.
* A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas**, y añada la mantequilla, los huevos y la nata. Programe 6 minutos, temperatura 85°, velocidad 4. Incorpore el brandy y mezcle 15 segundos a velocidad 4.
* Vuelque la crema de chocolate sobre el fondo de pasta horneada y resérvela hasta que esté completamente fría.
* Por último, justo antes de servir, ponga la nata montada en una manga pastelera, y adorne la superficie de la tarta.

Canutillos rellenos

INGREDIENTES:
Para la masa:
100 g. (1 cubilete) de aceite
• 100 g. (1 cubilete) de moscatel
• 280 g. (5 cubiletes) de harina
• Un pellizco de sal

Para el relleno:
500 g. (5 cubiletes) de leche • 4 yemas de huevo
• 130 g. (1 1/4 cubiletes) de azúcar
• La piel de 1 limón y de 1/2 naranja, sólo la parte coloreada
• 80 g. (1 1/2 cubiletes) de harina
• 50 g. (1/2 cubilete) de ron

* Prepare la masa. Ponga en el vaso el aceite, el moscatel y la sal. Mezcle a velocidad 5 durante unos segundos, incorpore la harina y amase, unos segundos a velocidad 6. Compruebe que la consistencia de la masa es la deseada y añada más harina o más líquido, si fuese necesario.
* A continuación, estire la masa, córtela en cuadrados y enróllelos sobre una caña o molde especial para este uso. Pegue los bordes de la masa humedeciéndolos con un poco de agua, para evitar que se abran durante su cocinado.
* Seguidamente, fría los canutillos en aceite bien caliente o introdúzcalos en el horno. Despréndalos de la caña o molde que ha utilizado para darles forma, y si los hubiese frito, póngalos sobre papel absorbente.
* Mientras tanto, prepare el relleno. Vierta en el vaso **muy seco**, el azúcar y glasee a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada las pieles de limón y naranja y repita la operación. Agregue el resto de los ingredientes, excepto el ron y programe 7 minutos, temperatura 85°, velocidad 5. Cuando se pare, ponga 1 minuto más a velocidad 5 y añada el ron. Antes de parar aumente la velocidad a 8 para que quede una crema suave y homogénea.
* Rellene los canutillos con esta crema y espolvoréelos con azúcar glass.



Tarta navideña de frutos secos

INGREDIENTES:
1 tartaleta de masa quebrada (ver página 26) • 20 ó 25 ciruelas pasas sin hueso • 100 g. de piñones • 100 g. de pasas de Corinto • 100 g. de nueces trituradas • 50 g. (1/2 cubilete) de brandy

Para la crema pastelera:
1 huevo entero y 2 yemas • 100 g. (1 cubilete) de azúcar • 50 g. (1 cubilete) de harina • 500 g. (5 cubiletes) de leche • 1/2 cucharadita de vainillina • La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla • 1 cucharada de mantequilla

Para el glaseado:
3 cucharadas de mermelada de albaricoque • 2 cucharadas de azúcar • El brandy de macerar los frutos

• Forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm. de diámetro, con la masa previamente estirada muy fina. Pincélela con clara de huevo, pínchela con un tenedor y hornee a temperatura media durante 15 ó 20 minutos, hasta que vea que está hecha.

• Parta las ciruelas por la mitad, y póngalas junto con las pasas en un cuenco, rocíelas con el brandy y deje macerar.

• Mientras tanto, prepare la crema pastelera. Ponga en el vaso **muy seco** el azúcar y glasee 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Agregue el resto de los ingredientes menos la mantequilla y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4, hasta que vea que adquiere la consistencia de una crema. Cuando pare el minutero, añada la mantequilla, y aumente la velocidad a 6 durante unos segundos para que no se corte.

• Retire la tartaleta del horno y rellénela con la crema pastelera.

• Vaya colocando los frutos secos sobre la crema, poniéndolos en forma de aro, empezando por la parte exterior. Primero ciruelas, otro círculo de piñones, otro más pequeño de pasas y continúe en este orden hasta que quede un círculo en el centro de 4 ó 5 cm.; vierta en este centro las nueces trituradas.

• Prepare el glaseado. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Viértalo en un cuenco y pincele la superficie de la tarta con este glaseado. Deje enfriar.

Tulipas con sorbete de fresas

INGREDIENTES:
130 g. (1 1/4 cubiletes) de azúcar • 130 g. de mantequilla • 130 g. (2 1/2 cubiletes) de harina • 4 claras de huevo • Un pellizco de sal

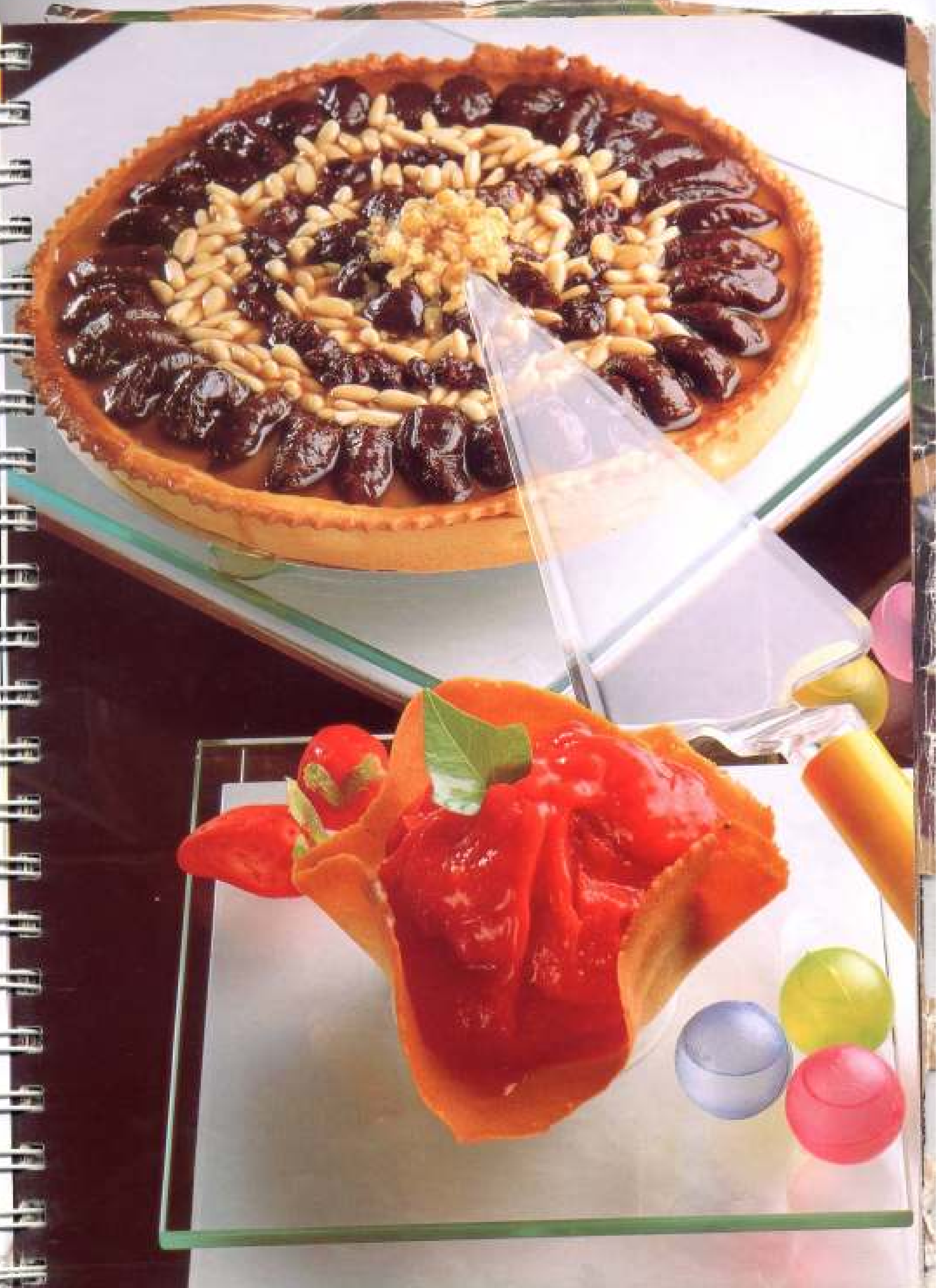
Para el sorbete:
400 g. de fresas • 1 limón pelado y sin la piel blanca • 200 g. (2 cubiletes) de azúcar • La piel de un limón, sólo la parte amarilla • 3 bandejas de cubitos de hielo

• Vierta en el vaso, **muy seco**, el azúcar y glasee 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Agregue la mantequilla y las claras y bata 10 segundos a velocidad 5. Añada la harina y la sal y mezcle 6 segundos a velocidad 5.

• Cubra una bandeja de horno con papel vegetal y pincélelo con mantequilla. Vaya formando tortitas muy finas de, aproximadamente 2 cucharadas de masa cada una, y separadas entre sí. Haga tantas como quepan en la bandeja, e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 5-8 minutos. Cuando comiencen a dorarse los bordes, retire la bandeja, despegue los círculos de masa y, en caliente, ponga cada redondel sobre un bote, boca abajo, tape con un paño y presione para darle la característica forma de las tulipas.

• A continuación, prepare el sorbete. Ponga en el vaso, **muy seco**, el azúcar y glasee 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Incorpore el limón y las fresas, llene el vaso con hielo, ponga la espátula y triture a velocidades 5-7-9. Quédese en la 9 y ayudándose con la espátula, mezcle hasta obtener una crema. Si está algo líquido, agregue más hielo.

• Por último, vierta el sorbete preparado en las tulipas y sirva.



Paparajotes

INGREDIENTES:
Hojas de limonero
- *300 g. (3 cubiletes) de leche*
- *100 g. (1 cubilete) de azúcar*
- *La piel de 2 limones, sólo la parte amarilla*
- *2 ramitas de canela*
- *1 huevo*
- *280 g. (5 cubiletes) de harina*
- *1 cucharadita de levadura en polvo*
- *2 cucharaditas de ron*
- *Aceite para freír*
- *1 cucharada de azúcar*
- *Canela en polvo*
- *Sal*

* Vierta la leche en el vaso, junto con el azúcar, una pizca de sal, la piel de los limones y las ramitas de canela. Programe 10 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

* Deje reposar todo en el vaso y cuando se enfríe, retire la piel de limón y la canela. Añada el huevo, la harina, la levadura y el ron y bata 2 segundos a velocidad 6.

* A continuación, caliente abundante aceite en una sartén reboce las hojas de limonero, una a una, en la mezcla preparada y vaya friéndolas en el aceite caliente. Déjelas escurrir sobre servilletas de papel, espolvoréelas con el azúcar mezclada con la canela y sírvalas.

Bavaroise de limón

INGREDIENTES:
150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar
- *La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla*
- *200 g. (2 cubiletes) de zumo de limón*
- *500 g. (5 cubiletes) de agua*
- *2 paquetes de gelatina de limón*
- *1 bote de leche evaporada Ideal*
- *6-8 bizcochos de soletilla*
- *1/2 cubilete de ginebra u otro licor (opcional)*

* Ponga en el vaso **muy seco**, el azúcar y glasee 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados incorpore el agua y programe 7 minutos, temperatura 80°, velocidad 5. Cuando la máquina se pare añada la gelatina, el zumo de limón y la leche evaporada y bata unos segundos a velocidad 5 hasta que quede una mezcla homogénea.

* Vierta esta mezcla en un molde de corona humedecido y cubra toda la parte superior con los bizcochos de soletilla, remojados en ginebra, si lo desea. Introduzca en el frigorífico, hasta que esté completamente sólido. Mejor de un día para otro.

* Desmolde introduciendo la base del molde en agua caliente unos segundos, vuélquelo sobre una fuente, y adorne al gusto.

NOTA: Si fuese la temporada de fresas o frambuesas, rellene el centro con nata montada, y adorne con éstas.

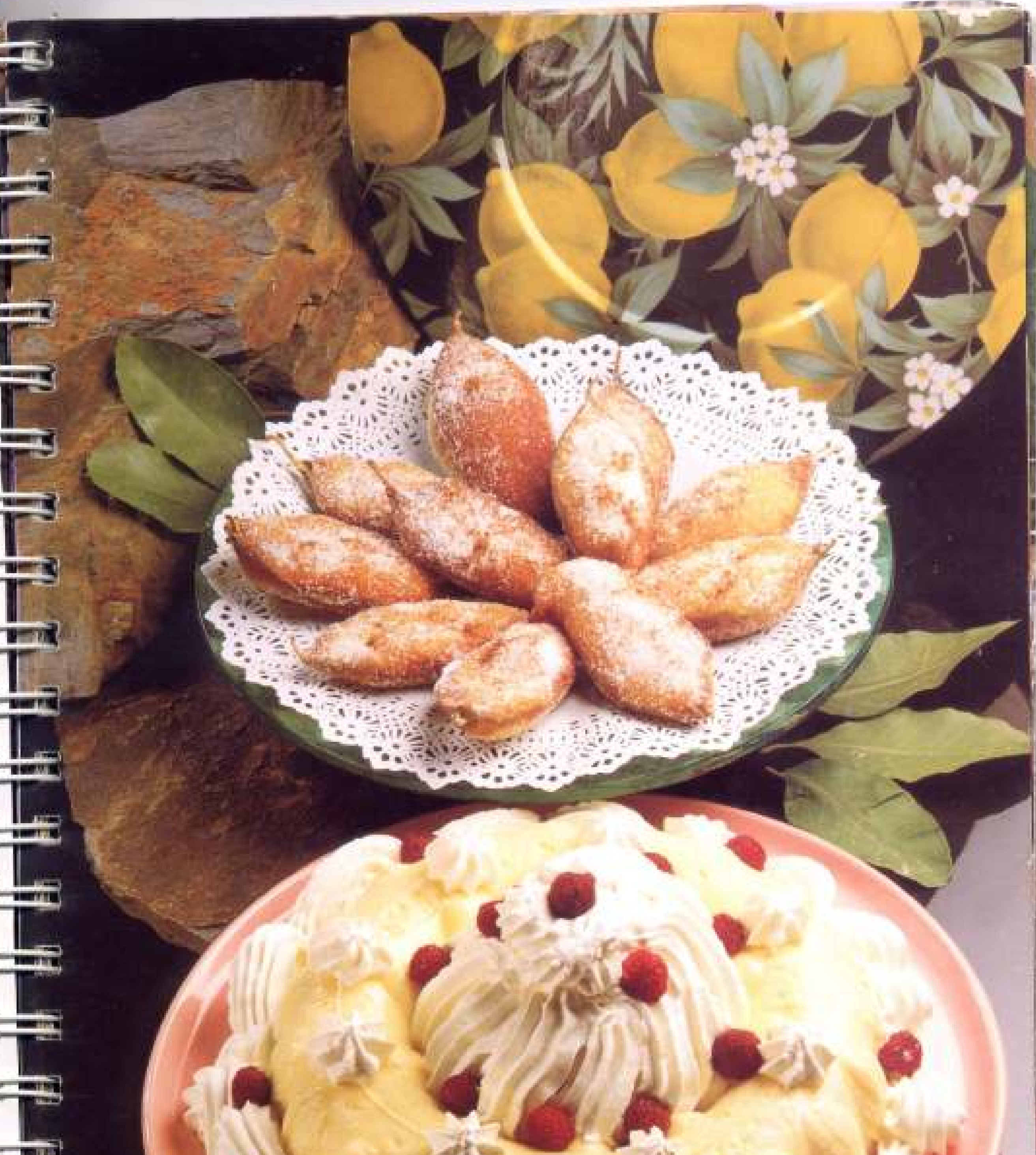
Postre de manzana

INGREDIENTES:
4 manzanas peladas y cortadas en trozos grandes • *100 g. de mantequilla fría*
- *200 g. (3 1/2 cubiletes) de harina*
- *100 g. (1 cubilete) de azúcar*

* Coloque las manzanas troceadas en un molde de horno y reserve.

* A continuación, vierta en el vaso los ingredientes restantes y mezcle a velocidad 3 unos segundos. Queda con una consistencia parecida a las migas. Cubra las manzanas con el preparado e introduzca el molde en el horno, precalentado a 180° durante 20 ó 25 minutos.

* Sirva caliente con un helado de vainilla o salsa inglesa fría.



Helado de frutas de Aragón

INGREDIENTES:
1 bote de leche evaporada Ideal, semicongelada
• 250 g. (2 1/2 cubiletes) de nata líquida fría
• 100 g. de frutas de Aragón
• El zumo de 3 limones grandes
• 200 g. (2 cubiletes) de azúcar
• La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla

Para la salsa:
6 cucharadas de mermelada de frambuesa
• El zumo de 1 limón

• Ponga en el vaso, **muy seco**, el azúcar y glasee 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Una vez que estén bien glaseados, retire estos ingredientes del vaso y reserve.
• No lave el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas**, añada la nata y móntela durante 15 segundos a velocidad 4. Reserve.
• Monte la leche 30 segundos a velocidad 4, hasta que doble el volumen. A continuación, añada el zumo de limón y el azúcar glaseado con limón y mezcle unos segundos a velocidad 4.
• Forre un molde alto rectangular, con hoja plástica transparente, dejando que el plástico sobresalga, para facilitar el desmoldado y vaya poniendo capas, primero de crema de limón, a continuación una capa de nata y seguidamente, las frutas de Aragón, fileteadas; continúe formando capas hasta completar el molde, e introdúzcalo en el congelador durante 12 horas como mínimo.
• Mientras tanto, prepare la salsa: ponga en el vaso la mermelada de frambuesa, y el zumo de limón y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Desmolde el helado, con ayuda del plástico, sobre una bandeja, vierta la salsa caliente por encima y sirva.

NOTA: También puede servirse con salsa de chocolate. Ver receta en Peras al vino de Málaga, página 154.

Buñuelos

INGREDIENTES:
1 cucharada colmada de mantequilla
• 170 g. (3 cubiletes) de harina
• 250 g. (2 1/2 cubiletes) de agua
• 4 huevos grandes • Sal
• Aceite para freír
• 1 cucharada de manteca de cerdo
• 1 cucharadita de levadura
• 1 cucharadita de azúcar

• Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la manteca, la sal y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
• A continuación, añada la levadura y la harina de golpe, y programe 15 segundos, velocidad 4. Deje enfriar ligeramente, retirando el vaso de la peana.
• Coloque de nuevo el vaso, bata los huevos, programe velocidad 4 y vaya añadiendo los huevos batidos, poco a poco. Deje reposar la masa durante unos minutos.
• Seguidamente, fría en abundante aceite caliente, cucharaditas de la masa, hasta que estén dorados los buñuelos.
• Por último, rellene los buñuelos de crema pastelera o nata montada, al gusto, y espolvoree con azúcar glass.

NOTA: Para rellenar cómodamente los buñuelos, vierta el relleno en una manga pastelera y no corte el buñuelo, pínchelo con la boquilla y así lo rellenará fácilmente.
Si lo desea, en vez de utilizar agua para la masa, puede cambiarla por leche.
Si prefiere hacer buñuelos salados, al preparar la masa, añádale migas de bacalao, desalado y escurrido, en este caso no deberá rellenarlos.



Brazo de gitano

INGREDIENTES:

4 huevos
- *130 g. (1 1/4 cubiletes) de azúcar*
- *170 g. (3 cubiletes) de harina*
- *2 cucharaditas de levadura*
- *Un pellizco de sal*
- *Azúcar glass para la terminación*

Para el relleno:

Los mismos ingredientes y cantidades que el relleno de canutillos, página 166

Para el jarabe:

50 g. (1/2 cubilete) de ron
- *3 cucharadas de agua*
- *50 g. (1/2 cubilete) de azúcar*

- Prepare el bizcocho. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 3. Deje sin programar temperatura y bata otros 2 minutos a la misma velocidad para que esponje. Incorpore la harina y la levadura, junto con la sal y programe 5 segundos a velocidad 3.
- A continuación, vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada, teniendo cuidado de que quede bien extendida con una altura máxima de 1/2 cm. Introdúzcala en el horno, precalentado a 180°, durante 10 ó 15 minutos, aproximadamente. Desmolde sobre un paño húmedo, enróllelo y déjelo enfriar.
- Mientras tanto, ponga los ingredientes del jarabe en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Vierta en un cuenco y reserve.
- Seguidamente, prepare el relleno, siguiendo las instrucciones de los Canutillos rellenos, ver receta en la página 166.
- Por último, desenrolle el bizcocho, pincélelo con el jarabe, extienda la crema sobre el bizcocho, enróllelo de nuevo, espolvoree con azúcar glass y adorne al gusto.

NOTA: Si el Brazo de gitano lo va a rellenar de salado, ponga la mitad del azúcar y la mitad de la levadura.
También puede utilizarlo, sin enrollar, para planchas para tartas, por ejemplo para el Tiramisú o la Tarta de piña, en lugar de bizcochos de soletilla.

Tarta de Santiago

INGREDIENTES:

250 g. aprox. (4 1/2 cubiletes) de almendras crudas
- *3 huevos enteros más 4 yemas*
- *2 cucharadas colmadas de mantequilla*
- *200 g. (2 cubiletes) de azúcar*
- *La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla*
- *50 g. (1 cubilete.) de harina*
- *2 cucharaditas de levadura en polvo*
- *Un pellizco de sal*

- Ponga en el vaso, **muy seco**, el azúcar y glasee a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación.
- Cuando estén bien glaseados, retire el cubilete, agregue las almendras y programe 12 segundos a velocidades 7-9 hasta que las almendras estén bien trituradas.
- A continuación, añada los ingredientes restantes, excepto la levadura y la harina, mezcle todo bien a velocidad 6 durante unos segundos, incorpore la levadura, la harina y la sal y termine mezclando 6 segundos a velocidad 4.
- Seguidamente, engrase un molde redondo de 30 cm. de diámetro. Vierta en él la masa obtenida e introdúzcalo en el horno precalentado a 180° durante 15 ó 20 minutos aproximadamente. Pinche la tarta con una brocheta y, si ésta sale limpia es que la tarta está lista.

Puede poner una cruz de Santiago o una concha de vieira en el centro, y espolvorear toda la superficie con azúcar glass.



Natillas

INGREDIENTES:
6 yemas de huevo • 600 g. (6 cubiletes) de leche • 130 g. (1 1/4 cubiletes) de azúcar • Piel de limón, sólo la parte amarilla • 1 cucharadita de azúcar vainillada • 50 g. (1/2 cubilete) de anís o Cointreau (opcional)

• Vierta en el vaso el azúcar y glasee 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Agregue todos los ingredientes restantes excepto el licor y programe 7 minutos, temperatura 85°, velocidad 4. Antes de que termine la programación, incorpore el licor si desea utilizarlo.
• Vuelque el contenido del vaso en un recipiente y deje enfriar.

NOTA: Si lo desea en lugar de 6 yemas puede utilizar 3 huevos enteros.

Mousse de chocolate

INGREDIENTES:
100 g. (1 cubilete) de azúcar • 300 g. de chocolate, postres Nestlé • 6 huevos separadas las claras de las yemas • 200 g. (2 cubiletes) de leche • 150 g. de mantequilla • Una gotas de zumo de limón • Un pellizco de sal • 250 g. de nata montada (opcional)

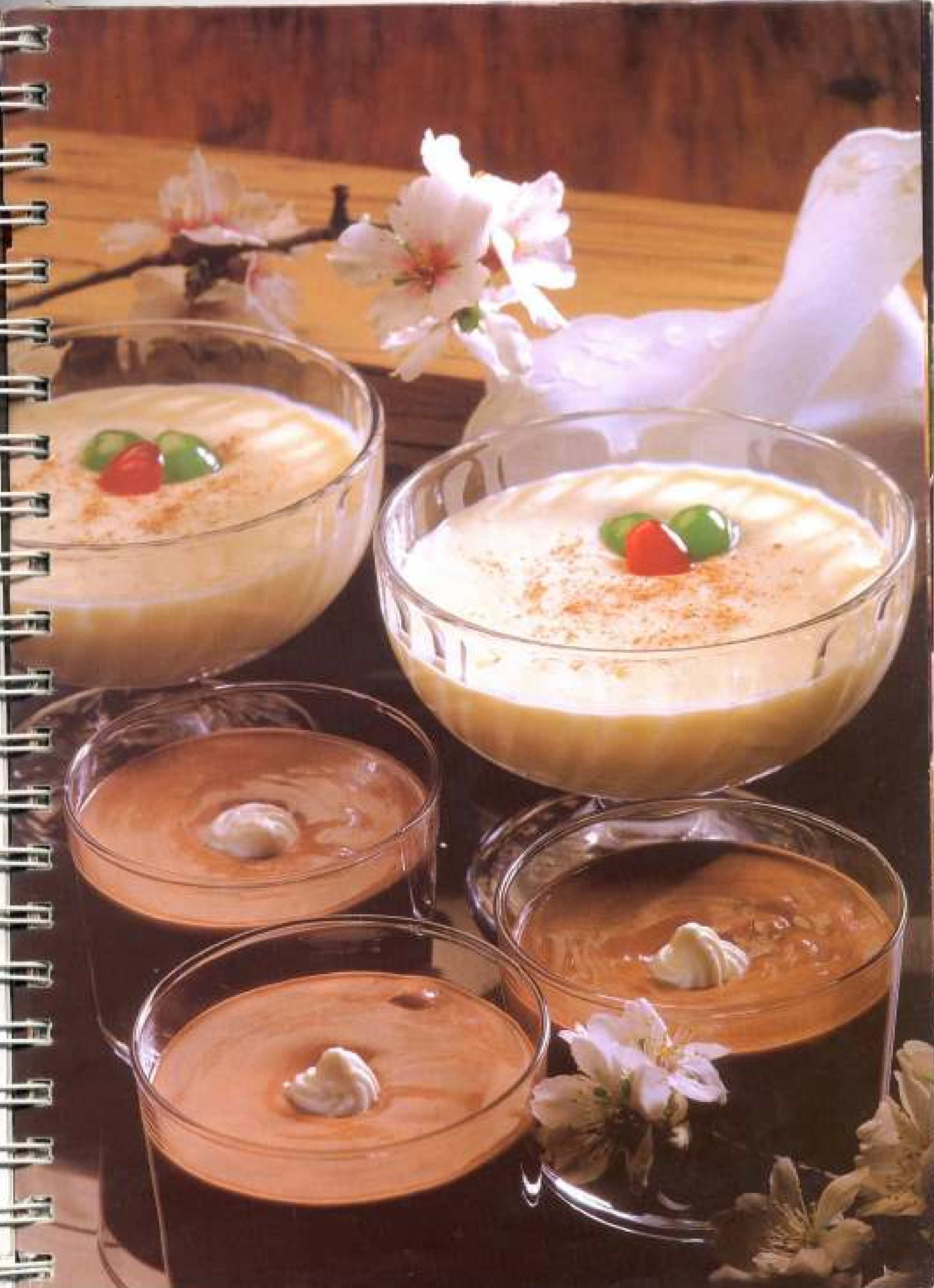
• Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 80°, velocidad 4. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande y triture 15 segundos a velocidad 6. Vierta en un recipiente y deje enfriar.
• Seguidamente, lave muy bien el vaso y una vez bien frío, **ponga la mariposa en las cuchillas**. Agregue las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 5-6 minutos a velocidad 2 1/2.
• Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la mousse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve. Antes de servir, si lo desea, adorne con nata montada.

Roscón de reyes

INGREDIENTES:
150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar • Piel de 1/2 limón y de 1/2 naranja (sólo la parte coloreada) • 150 g. (1 1/2 cubiletes) de leche • 2 nueces de levadura prensada • 100 g. de mantequilla o margarina • 2 huevos • 1/2 cucharadita de sal • 2 cucharadas de agua de Azahar • 550 g. (10 cubiletes) de harina a ser posible de fuerza (se encuentra en panaderías) • 1 huevo (para pintar) • Azúcar granulada • Frutas escarchadas o preparar en el Thermomix una mezcla de azúcar, almendras y mantequilla, y ponerla sobre el roscón

• Vierta el azúcar en el vaso, **muy seco**, y pulverícela 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo.
• Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación. Agregue la leche y programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Añada por este orden la mantequilla, la levadura, los huevos, el agua de azahar y la sal. Bata unos segundos a velocidad 5. Agregue la mitad de la harina y programe 15 segundos a velocidad 6. Incorpore la harina restante y amase 2 minutos a velocidad espiga. (Cuanto más se amase, mejor queda). Deje reposar dentro del vaso tapado con el cubilete y con un paño, sin desmontar de la peana, hasta que doble el volumen.
• Pincele la bandeja del horno con mantequilla o margarina. Con las manos mojadas en aceite, retire la masa del vaso, y póngala en la bandeja en forma de bola. Haga un agujero central y estire hacia los bordes para darle forma de roscón. Píntelo con huevo, adórnelo con las frutas y espolvoree con azúcar. Introdúzcalo en el horno precalentado a 50° (en un extremo del horno, coloque un vaso con agua) hasta que vuelva a doblar su volumen. Cuando haya doblado, sáquelo del horno y reserve. Suba la temperatura del horno a 200° y cuando la haya alcanzado, vuelva a introducir el roscón y hornee de 25 a 30 minutos aproximadamente, hasta que esté perfectamente cocido.
Con esta cantidad salen 2 roscones medianos o 1 grande.

NOTA: Ver foto en la página 153.



Soufflé de albaricoque

INGREDIENTES:
10 claras a temperatura ambiente
• 1 cucharadita de vinagre • Una pizca de sal
• 2 cucharadas de azúcar glass
• 400 g. de mermelada de albaricoque
• Caramelo para el molde

* Caramelice un molde para souffle y reserve.
* A continuación, con el vaso muy limpio, **coloque la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras, el vinagre y la sal. Programe 10 ó 12 minutos a velocidad 2 1/2. Cuando estén bien montadas, programe 2 minutos más en la misma velocidad y añada el azúcar glass y, a continuación, vaya incorporando la mermelada poco a poco .
* Seguidamente, vierta la mezcla en el molde caramelizado y hornee al baño María con el horno precalentado a 180º durante 25 minutos.
* Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Sirva sobre una base de crema inglesa.

Tarta de melocotón

INGREDIENTES:
1 bizcocho redondo de 26 cm. de diámetro
• 400 g. (4 cubiletes) de nata líquida
• 100 g. (1 cubilete) de azúcar
• 4 yogures naturales
• El zumo de 1 limón
• 100 g. (1 cubilete) de kirch u otro licor
• 1 caja de gelatina de limón
• 1 bote de 1 kg. de melocotón en almíbar o cualquier otra fruta (puede ser fresca)

* **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata y móntela batiendo 15 segundos a velocidad 4. Retire del vaso y reserve. Quite la mariposa.
* Vierta en el vaso los yogures, el azúcar, el limón y el kirch y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 4. Añada la gelatina y mezcle durante 5 segundos a velocidad 4.
* A continuación, añada la mitad de la fruta y trocee durante 6 segundos a velocidad 3 1/2.
* Cuando la mezcla esté completamente fría, incorpore al vaso la nata montada y mezcle todo bien con la espátula.
* Seguidamente, corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal y coloque una mitad en un molde alto desmontable. Cúbralo con el relleno preparado, introduzca en el frigorífico y déjelo reposar hasta que esté cuajado y la gelatina dura.
* Por último, pincele la otra mitad del bizcocho con la mermelada y tape la tarta. Ponga encima la fruta reservada e introduzca de nuevo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Piononos de frutos secos

INGREDIENTES:
Masa de brioche (ver página 24)
• Mermelada al gusto
• Frutos secos troceados y macerados en brandy o frutas escarchadas • 1 huevo batido

* Prepare la masa de brioche, siguiendo las instrucciones de la página 24. Haga un rectángulo, píntelo con la mermelada y cúbralo con los frutos secos o las frutas escarchadas. Envuélvalo como si fuera un brazo de gitano, píntelo con el huevo batido y deje reposar hasta que doble su volumen.
* A continuación, introduzca en el horno, precalentado a 200º, durante 30 ó 35 minutos.
* Por último, córtelo en lonchas gruesas, antes de servir.



Arroz con leche

INGREDIENTES:

1 1/2 litros (15 cubiletes) de leche entera
• 200 g. (2 cubiletes) de arroz
• La piel de 1 naranja sólo la parte coloreada
• La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
• 1 ramita de canela
• 1 pellizco de sal
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar

• Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el azúcar. Programe 40 minutos, temperatura 90°, velocidad 1. A continuación, añada el azúcar y programe 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

• Viértalo en un recipiente grande o en cuencos individuales y, cuando esté frío, espolvoree con canela. También, puede espolvorear la superficie con azúcar y quemarla con una plancha para postres.

[illegible]: Si se quiere más cremoso, substituir cuatro [illegible] de leche por un bote de leche evaporada Ideal.

Tiramisú

INGREDIENTES:

100 g. (1 cubilete) de azúcar
• 5 yemas de huevo
• 500 g. de queso Mascarpone (o 300 g. de Philadelphia y 200 g. de requesón)
• 1 cucharadita de azúcar vainillada
• 24 bizcochos de soletilla o 2 planchas de bizcocho (ver Brazo de gitano, pag. 174)
• 200 g. (2 cubiletes) de café fuerte
• 50 g. (1/2 c[illegible] licor (ron, amaretto, grapp[illegible] pellizco de sal
• 50 g. [illegible] azúcar, para adornar

• Vierta en [illegible] vaso el azúcar y glasee durante 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo.

• A continuación, **ponga la mariposa en las cuchillas** y añada las yemas, el queso, el azúcar vainillada y la sal y programe 30 segundos a velocidad 4. Tiene que quedar como una crema montada. Vierta en un cuenco y reserve en el frigorífico.

• Seguidamente, remoje los [illegible] en el café mezclado con el licor elegido [illegible] la base de un [illegible] rente con parte [illegible] rta parte de la [illegible] reservada an[illegible] e ellos y cubra de nuevo con el resto de los bizcochos. Cubra con la crema restante, tape el recipiente con hoja plástica transparente e introduzca en el frigorífico hasta el día siguiente. Antes de servir el Tiramisú espolvoree toda la superficie con cacao y unas virutas de chocolate.

Pastel de limón y merengue

INGREDIENTES:

1 tartaleta de masa quebrada dulce (ver págin[illegible]

Para [illegible]

4 yemas • 200 [illegible] tes) de agua • 50 g. (1 cubilete) de [illegible] • 130 g. (1 1/4 cubiletes) de azúcar • 100 g. (1 cubilete) de zumo de limón • 40 g. de mantequilla

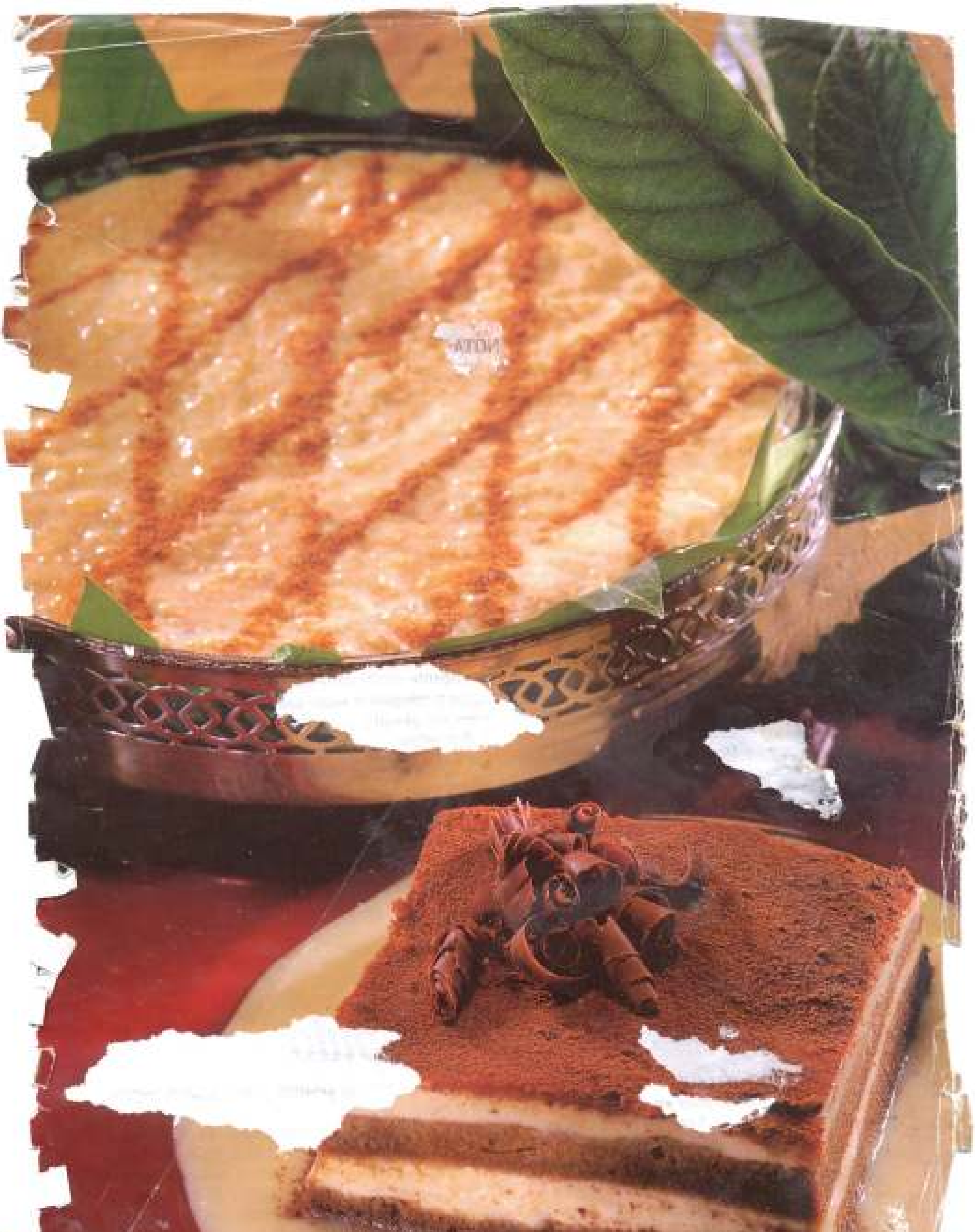
Para el merengue:

4 claras de huevo • 50 g. (1/2 cubilete) de azúcar
• Unas gotas de limón • Una pizca de sal
• Azúcar glass para el gratinado

• Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la página 26. [illegible] on ella un molde de 26 cm. (ver página [illegible] la base de la tartaleta, para que [illegible] éela, en el horno precalentado [illegible] 20 minutos. Retire del horno y re[illegible]

• A continuación, viert[illegible] vaso todos los ingredientes de la crema y programe 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Vuelque inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada.

• Seguidamente, monte las claras siguiendo las instrucciones de la página 20 y cubra con este merengue la tarta. Espolvoréela con el azúcar y gratine hasta que adquiera un color dorado.



Rosquillas

INGREDIENTES:
200 g. (2 cubiletes) de azúcar • La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla • 100 g. (1 cubilete) de aceite de girasol • 2 huevos • 500 g. (9 cubiletes) de harina aproximadamente • 1 sobre de levadura en polvo o 3 cucharaditas • 50 g. (1/2 cubilete) de anís • Un pellizco de sal

- Vierta el azúcar en el vaso **muy seco** y programe 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación 1 minuto más. Agregue el resto de los ingredientes excepto la harina y la levadura, y mezcle 10 segundos en velocidad 6.
- Ponga la mitad de la harina y la levadura, y mezcle 8 segundos a velocidad 6, incorpore el resto de la harina y mezcle 15 segundos a velocidad 6. Tiene que quedar una masa blanda. Si le faltase harina, añada un poco y ponga la velocidad espiga 15 segundos. Sáquela del vaso con las manos mojadas en aceite.
- A continuación, forme bolas del tamaño de una nuez, únalas de dos en dos y presione en el centro con el dedo para formar las rosquillas, abriéndolas un poco. Pueden hacerse con una sola bola.
- Por último, fríalas en aceite caliente, escurriéndolas sobre papel absorbente de cocina y sírvalas espolvoreadas con azúcar glass.

Hojuelas

INGREDIENTES:
200 g. (2 cubiletes) de nata líquida • 280 g. (5 cubiletes aproximadamente) de harina • Abundante aceite para freír • Azúcar glass y miel para la terminación

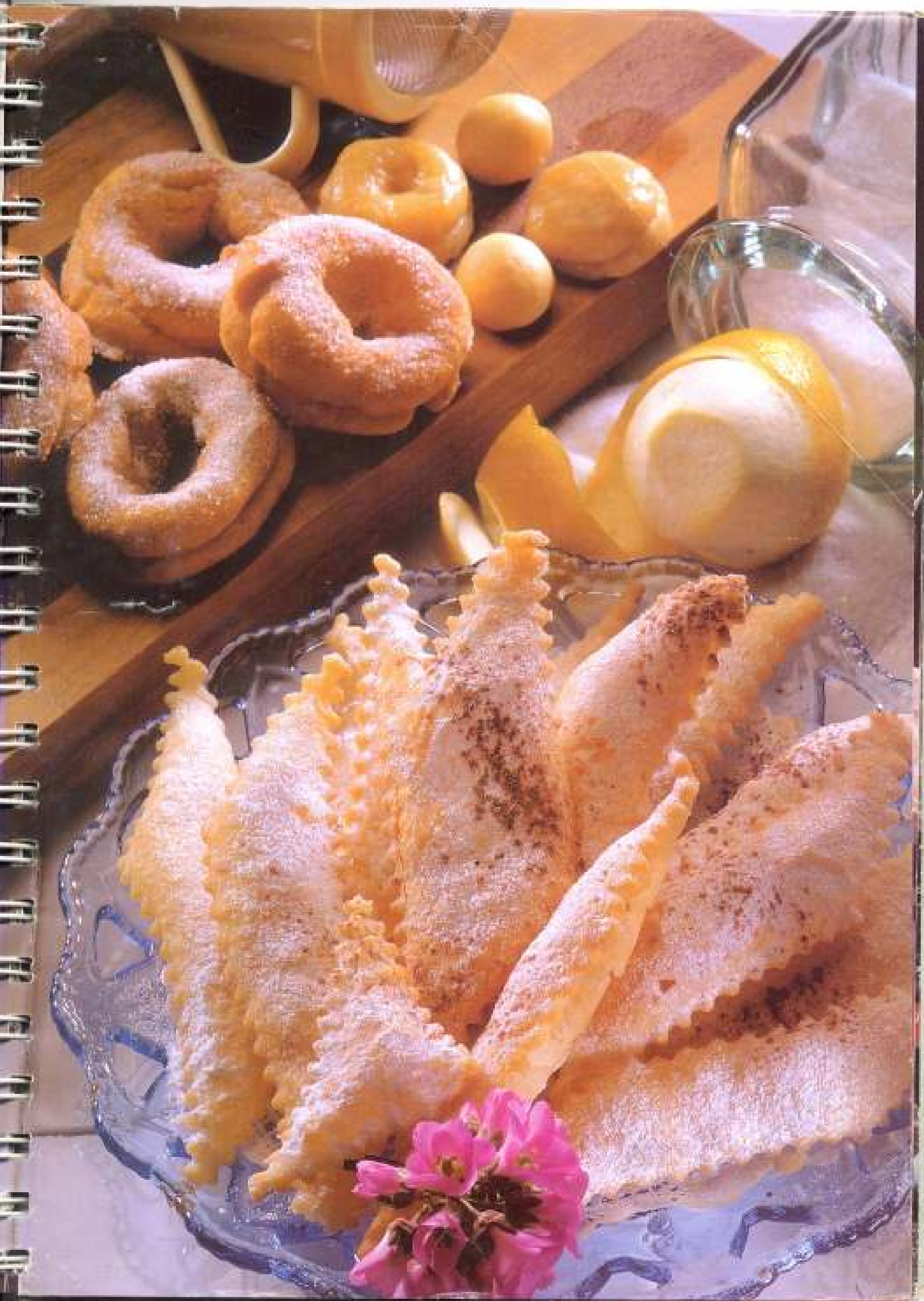
- Vierta en el vaso la nata y la harina y mezcle 15 segundos a velocidad 6, hasta que la mezcla esté homogénea.
- A continuación, estire la masa muy fina con la ayuda de un rodillo, haga tiras con un cuchillo afilado y corte éstas en forma de rombos. Fríalos en abundante aceite caliente hasta que estén bien dorados y colóquelos sobre papel absorbente de cocina para que absorba el exceso de grasa.
- Por último, espolvoree con el azúcar glass o rocíe por encima la miel.

NOTA: Si la textura de la masa no quedara perfecta, añada un poco de cualquiera de los ingredientes y bata de nuevo.
Esta masa es también excelente para empanadillas dulces o saladas.

Brazo de piña rápido

INGREDIENTES:
1 bote grande de piña en su jugo • 1 sobre de gelatina de fresa, de frambuesa o grosella • Licor al gusto

- Abra el bote de piña, vierta el jugo en el vaso del Thermomix y deje la piña dentro del bote, procurando que quede centrada. Reserve.
- Añada al vaso un poco de licor, a su elección, y programe 4 minutos, temperatura 60º, velocidad 4, incorpore el sobre de gelatina y mezcle unos segundos a velocidad 3.
- Seguidamente, vierta este preparado en el bote, procurando que no se mueva la piña, y póngalo en el frigorífico (nunca en el congelador), hasta que cuaje.
- Para sacarlo del bote, abra la tapa del fondo con el abrelatas y empuje para que vaya saliendo por el otro extremo. Corte las rodajitas, que quedarán envueltas en la gelatina, simulando un brazo de gitano, y adorne con nata montada o al gusto.



Tarta de piña

INGREDIENTES:

2 botes de 1/2 kg. de piña
- *500 g. (5 cubiletes) de nata líquida*
- *1 terrina de queso Philadelphia*
- *50 g. (1/2 cubilete) de azúcar*
- *50 g. (1/2 cubilete) de licor al gusto*
- *36 bizcochos de soletilla*
- *Guindas para adornar*

* Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso la nata, el queso Philadelphia y el azúcar y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Vuelque la mezcla obtenida en dos recipientes y reserve una parte para rellenar la tarta y la otra para decorar la misma. Sin lavar el vaso, vierta en él la piña bien escurrida, reservando 8 rodajas para la decoración y triture 20 segundos a velocidad 6.
* A continuación, mezcle el jugo de la piña con el licor elegido y empape los bizcochos en la mezcla.
* Seguidamente, forre un molde alto desmontable con plástico transparente y prepare la tarta de la siguiente forma: cubra el fondo con una capa de bizcochos remojados en el jugo de piña. Cúbralos con la nata y el queso montados, ponga de nuevo bizcochos, sobre éstos una capa de piña triturada y finalice con bizcochos. Deje en el frigorífico hasta que esté bien cuajada.
* Por último, desmolde y adorne con la nata con queso reservada, las rodajas de piña y las guindas. Si lo desea haga unos adornos con un tenedor.

Tarta de manzana alemana

INGREDIENTES:

Para la masa:

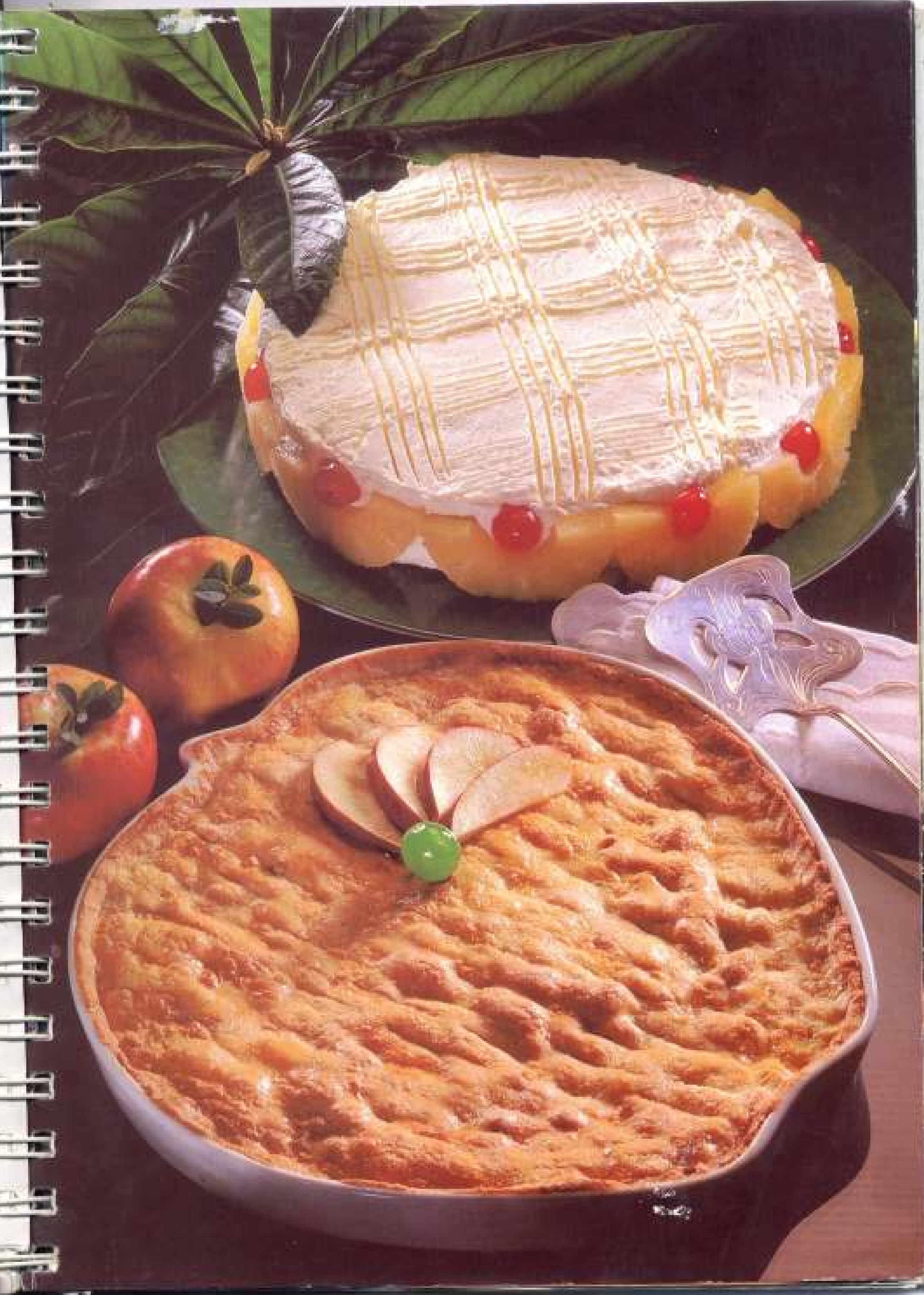
130 g. de mantequilla, en trocitos y a temperatura ambiente
- *100 g. (1 cubilete) de azúcar glass*
- *1 huevo grande*
- *300 g. (3 1/2 cubiletes) de harina*
- *Un pellizco de sal*

Para el relleno:

4 manzanas reineta grandes
- *El zumo de 1/2 limón*
- *Canela en polvo*
- *1 huevo para pintar*
- *50 g. (1/2 cubilete) de azúcar para espolvorear*

* Vierta en el vaso todos los ingredientes de la masa y amase 10 segundos a velocidad 6. Retire del vaso y reserve en el frigorífico envuelta en hoja plástica transparente.
* A continuación, reparta la masa en dos. Estire una parte haciendo una capa muy fina (se estira muy bien poniéndola entre plástico transparente), y cubra el fondo de un molde redondo de 28 cm. de diámetro, desmontable.
* Pele las manzanas y, sin lavar el vaso, trocéelas, en dos veces, 3 segundos a velocidad 3 1/2, viértalas sobre la masa poniéndoles unas gotas de limón para que no se ennegrezcan y espolvoree con canela.
* Seguidamente, cubra con la otra parte de la masa, a modo de empanada. Píntela con el huevo y espolvoree con azúcar granulada por encima.
* Por último, haga con un cuchillo unos cortes en toda la superficie de la masa (ver foto), para que salga el vapor durante la cocción e introduzca en el horno, precalentado a 175°, durante 45 minutos, aproximadamente.

NOTA: Se pueden poner en el relleno pasas y nueces si se desea.



Bavaroise de turrón

INGREDIENTES:

300 g. (3 cubiletes) de nata líquida
• 1 tableta de turrón de Jijona
• 2 huevos • 3 yemas de huevo
• 50 g. (1/2 cubilete) de leche
• 1 sobre de gelatina de limón
• 3 claras de huevo
• Unas gotas de zumo de limón
• Un pellizco de sal
• Caramelo líquido para el molde

• **Coloque la mariposa en las cuchillas**, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata y móntela durante 15 segundos a velocidad 4. Vuelque en un cuenco y reserve.

• A continuación, **retire la mariposa**, añada el turrón y triture durante 20 segundos, a velocidad 8, ayudándose con la espátula.

• Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, temperatura 70º, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

• Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2.

• Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir. Desmóldela y decórela al gusto.

Tarta de queso

INGREDIENTES:

Para la tartaleta

150 g. de galletas (Napolitanas, Digestive, María, etc.) • 70 g. de mantequilla

Para el relleno:

1/2 kg. de requesón
• 150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar
• La piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
• 1 yogur de limón • 5 huevos
• 2 cucharaditas de zumo de limón

Para el glaseado:

200 g. de mermelada (fresa, frambuesa, grosella, arándanos, etc.)
• 2 cucharaditas de zumo de limón
• 3 cucharaditas de gelatina en polvo, sin sabor o con sabor a fresa, frambuesa, etc.
• 50 g. (1/2 cubilete) de agua

• Vierta el azúcar en el vaso y glasee 20 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Vierta en un cuenco y reserve.

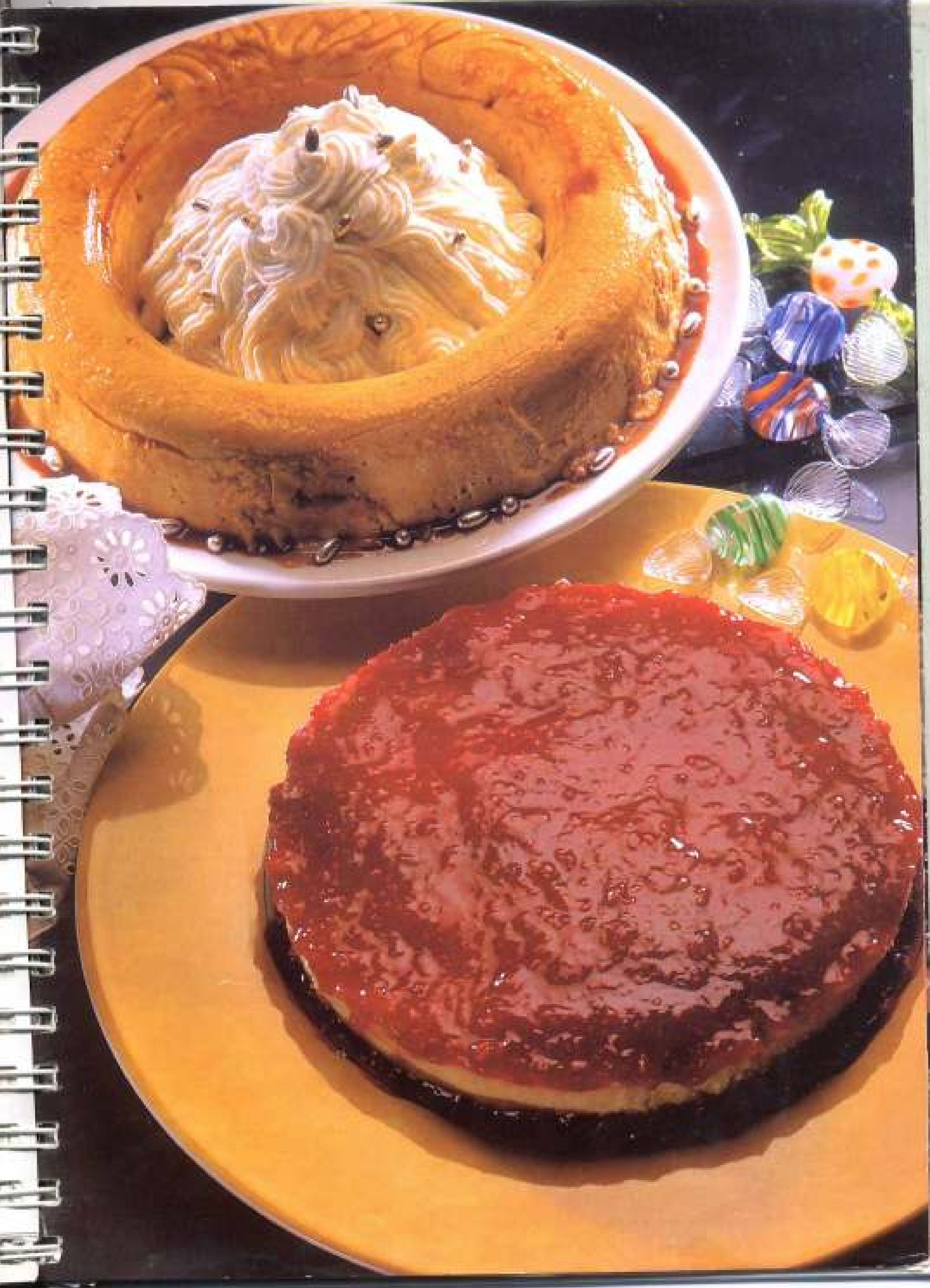
• A continuación, triture las galletas durante 20 segundos a velocidad 8. Añada la mantequilla y mezcle durante 10 segundos a velocidad 6, hasta que quede homogénea. Vierta la mezcla bien extendida y finita en la base de un molde desmontable de 7 cm. de alto por 28 cm. de diámetro, apretando con los dedos para que quede uniforme e introduzca en el horno precalentado a 180º, durante 10 minutos, aproximadamente.

• Retire del horno, y reserve en el frigorífico para que se enfríe.

• Mientras tanto, sin lavar el vaso, vierta en él el azúcar glaseado y todos los ingredientes restantes. Programe 7 minutos, temperatura 90º, velocidad 5. A continuación aumente la velocidad a 6 y bata durante 10 segundos para que quede muy fino.

• Seguidamente, retire la tartaleta del frigorífico y vuelque la mezcla preparada en el molde.

• Por último, vierta todos los ingredientes del glaseado en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 1. Vuelque el glaseado sobre la tarta fría, introduzca de nuevo en el frigorífico y, cuando haya cuajado, desmolde.



Soufflés

Con restos de verduras cocidas: espinacas, coliflor, brécol, etc., podemos hacer riquísimos souffles.

INGREDIENTES: ***300 g. de verdura cocida bien escurrida • 600 g. de bechamel (ver receta en pág. 36) • 4 huevos separadas las yemas de las claras • Restos de queso rallado • Sal.***

Prepare la bechamel siguiendo la receta de la pág. 36. Añada las yemas y mezcle unos segundos a velocidad 6. Agregue las verduras y trocee unos segundos a velocidad 3 1/2. Si lo desea todo triturado, utilice la velocidad 6. Reserve.
Lave muy bien el vaso y las cuchillas, **ponga la mariposa** en las mismas y monte las 4 claras con una pizca de sal y unas gotas de limón, 4 minutos a velocidad 2 1/2. Vuelque sobre la bechamel con verduras y mezcle con cuidado, de forma envolvente, para que no se bajen las claras.
Pincele un molde de soufflé con mantequilla, enharine ligeramente y eche en él la mezcla. Espolvoree con el queso rallado e introduzca en el horno precalentado a 200º, baje la temperatura a 180º, y hornee 20 minutos, suba de nuevo a 200º y hornee otros 15 ó 20 minutos. Si se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio. Pínchelo para comprobar si está cocido.

NOTA: También puede hacer estos souffles con restos de quesos duros rallados y mezclados, restos de carne, pollo, pescado, marisco, etc. El procedimiento es el mismo.

Pimientos rellenos

También puede hacer un plato importante con restos de carne picada, o filetes crudos, o carne frita o asada que haya sobrado, pescados, salchichas quitándoles la piel, etc.

Si utiliza carne cruda quite bien los nervios, trocéela y tritúrela durante 6 u 8 segundos. Si es cocinada, tritúrela 6 segundos. Vierta en un cuenco grande y reserve. Con esta carne y 500 g. de tomate, prepare una salsa Bolognesa (ver receta pág. 84 B). Evapore bien el liquido y rellene unos pimientos. Cúbralos con la salsa que desee y gratine.

Al igual que los pimientos, podría rellenar unas patatas cocidas con piel, unas cebollas, berenjenas, etc., cortándolas por la mitad y vaciándolas. Con la carne de las verduras que vacíe puede confeccionar una salsa para cubrir y gratinar después.

También puede cubrir con la Bolognesa pasta cocida, arroz blanco, verduras, etc.

Crema de aprovechamiento

Cuando nos quede 1 plato de cualquier verdura cocida, judías verdes con patatas cocidas, acelgas con patata cocida, etc. De un plato sacaremos 6 platos.

INGREDIENTES PARA EL SOFRITO: ***1/2 cebolla • 1 pastilla de caldo • 2 dientes de ajo • 500 g. (5 cubiletes) de agua aproximadamente • 50 g. (1/2 cubilete) de aceite.***

Primero haga el sofrito: Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Añada una cucharada de pimentón y una de harina y programe 1 minuto, temperatura 100º, velocidad 4. Agregue el agua y el plato de verduras que tenía cocidas (no importa que la patata esté zapatera) y programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 5. Cuando vea que está bien triturado, puede bajar la velocidad.
Sirva con huevos cocidos, en rodajas o picados en el Thermomix, o con picatostes.
Al sofrito le puede poner, si lo desea, pimiento rojo, verde, tomate, o al gusto.

Patatas con salsa holandesa

Con unas yemas, patatas y restos de jamón cocido o salmón, podemos hacer un primer plato importante.

Cueza patatas con piel, pélelas y haga rodajas como si fuese merluza. Ponga encima de cada una un poco de jamón o de salmón en trocitos y haga una salsa Holandesa según receta pag. 34. Cubra las patatas con la salsa y gratínelas en el horno hasta que estén bien doradas. Si lo prefiere, también las puede hacer rellenas vaciándolas un poco, poniéndoles dentro el ingrediente elegido y cubrirlas con la salsa.

Ensalada de legumbres

Si le sobran garbanzos del cocido, puede servirlos con una vinagreta que preparará como le indicamos a continuación.

INGREDIENTES: ***100 g. de pimiento rojo en aros • 100 g. de pimiento verde en aros • 100 g. de cebolla• 2 ramas de hojas de perejil • 200 g. (2 cubiletes) de aceite • 50 g. (1/2 cubilete) de vinagre • 2 huevos cocidos • Sal.***

Vierta los ingredientes en el vaso y programe 7 segundos a velocidad 3 1/2 (tiene que quedar todo pequeñito). Vierta sobre los garbanzos y mezcle bien. De igual forma, puede preparar ensaladas con todo tipo de legumbres, pasta cocida o arroz blanco.

Crepes

Con restos de frutos de mar, pescado, carnes, embutidos que se puedan quedar resecos, etc. y una bechamel (ver pág. 36) a la que añadirá los restos que tenga, rellene los crepes (ver receta pág. 52).

Si desea hacer una salsita, deje unas cucharadas del relleno, añada un poco de agua, leche, o vino y, con todo dentro del Thermomix, programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Con esta salsa cubra los crepes y hornéelos. Si los desea gratinar espolvoréelos con queso rallado por encima.

Quiche

Con la carne que nos sobre del cocido, incluido chorizo y morcilla, puede hacer un pastel salado tipo quiche.

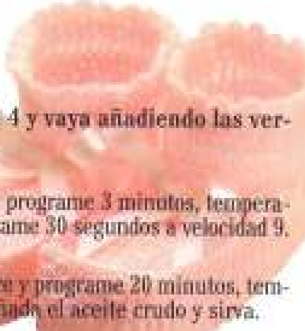
INGREDIENTES: ***Restos del cocido• un fondo de pasta quebrada (ver receta pag. 26) • 300 g. de bechamel • 3 huevos • 2 cucharadas de salsa de tomate • Pimienta • Sal • Nuez moscada.***

Trocee los restos 6 segundos a velocidad 3 1/2. Reserve. Haga la pasta quebrada, forre un molde (siga las instrucciones de la pág. 26) y reserve. Seguidamente, prepare la bechamel, agréguela los huevos y el tomate, y mezcle 6 segundos a velocidad 4. Añada los restos que tenía reservados y mezcle con la espátula. Vierta sobre la masa quebrada e introduzca en el horno precalentado a 180°, hasta que esté totalmente cuajado (unos 30 minutos aproximadamente).

Verduras rehogadas

Si tiene restos de alcachofas, champiñones, setas u otra verdura, rehóguelos con un buen sofrito de ajos. Vierta un cubilete de aceite en el vaso, programe a velocidad 6 y añada los ajos por el bocal. Después, programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación agregue la verdura troceada. Si es mucha, ponga la mariposa. Programe de 8 a 10 minutos, a temperatura 100° y velocidad 1, para que no se trituren.

COMIDAS INFANTILES (A partir de los 6 meses)



Para triturar pequeñas cantidades, programe 30 segundos a velocidad 4 y vaya añadiendo las verduras o las frutas a través del bocal.

Para las frutas: Después de haberlas echado con la máquina en marcha, pare y programe 3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4. Cuando acabe, observe la textura y, si fuera necesario, programe 30 segundos a velocidad 9.

Para las verduras: Despues de haberlas echado con la máquina en marcha, pare y programe 20 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. A continuación, triture 20 segundos a velocidad 6. Añada el aceite crudo y sirva.

Observaciones: Ponga las combinaciones a su gusto o según las indicaciones del pediatra. Si utiliza pescado, agréguelo en los últimos minutos.* Si utiliza verduras de sabor fuerte como judías verdes o espinacas, ponga primero el agua y, cuando esté hirviendo, añada estas verduras para que se escalden.

PROGRAMAR 20 MINUTOS, TEMPERATURA 100, VELOCIDAD 3

PURÉS DE VERDURAS

VERDURAS	PROTEÍNAS	HIDRATOS	VARIOS
50 g. zanahoria	40 g. ternera	50 g. patata 20 g. arroz	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
3 hojas de lechuga 50 g. zanahoria	40 g. pollo	50 g. patata	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
100 g. verduras surtidas	40 g. pollo	50 g. patata	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
*75 g. judías verdes	40 g. merluza	50 g. patata 1 cucharadita tapioca	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
100 g. zanahoria 1 poco de apio	50 g. jamon de York	50 g. patata 2 cucharaditas arroz	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
30 g. zanahoria 30 g. calabacín	40 g. pescado, pollo o ternera	50 g. patata	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
50 g. zanahoria 50 g. calabaza 1 hoja de acelga	40 g. pollo	2 cucharaditas arroz	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
2 zanahorias 1 hoja de acelga	50 g. pollo	50 g. patata	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final
1/2 calabacín 4 hojas de lechuga 1 rodaja de puerro	50 g. pescado	1 patata o 50 g. de calabaza	3 cub. agua, 1 pizca sal y 1cucharada de aceite al final

PURES DE FRUTAS

COMBINACIONES	PROGRAMAR
1/2 plátano maduro • 1/2 naranja pelada (sin parte blanca) • 1/2 manzana madura y zumo de limón	3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4
1 plátano maduro • 1 pera madura • 1 naranja de zumo bien pelada	3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4
1 yogur natural • 2 frutas a elegir • 3 galletas	3 minutos, temperatura 40º, velocidad 4

CÓCTELES

Licor de whisky

INGREDIENTES: *1 lata pequeña de leche condensada "La Lechera" • 1 lata de leche evaporada Ideal • 4 yemas de huevo • 1 cucharada rasa de cacao puro • 1 cucharadita de Nescafé • 1 pellizco de sal • 1 medida (la lata vacía de leche condensada) de whisky.*

PREPARACIÓN: Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

NOTA: Puede aumentar o disminuir el whisky, y también puede cambiarlo por ron.
Guárdelo en una botella en el frigorífico.

Piña colada

INGREDIENTES: *150 g. (1 1/2 cub.) de coco rallado • 200 g. (2 cub.) de azúcar • 3 rodajas de piña de bote • 400 g. (4 cub.) de zumo de piña • 200 g. (2 cub.) de ron • 1 bandeja de hielo aproximadamente.*

PREPARACIÓN: Con el vaso y las cuchillas **muy secas**, ponga el azúcar y glasee 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo, agregue después el coco y repita la operación hasta que esté bien glaseado, añada el resto de los ingredientes y programe 1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivo. Ayúdese con la espátula hasta que esté bien triturada la piña y el hielo.

NOTA: La cantidad de ron la puede aumentar o disminuir al gusto.

Leche de pantera

INGREDIENTES: *400 g. (4 cub.) de ginebra • 1 bote pequeño de leche condensada "La Lechera" • 50 g. (1/2 cub.) de brandy • Canela en polvo • 1 1/2 bandejas de hielo.*

PREPARACIÓN: Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 40 segundos, velocidad 5 o hasta que quede todo el hielo triturado. Espolvoree con canela y sirva rápidamente.

Daiquiri de plátano

INGREDIENTES: *200 g. (2 cub.) de ron blanco • 100 g. (1 cub.) de marrasquino • 100 g. (1 cub.) de zumo de limón • 1 plátano pelado y troceado • 1/2 cucharada de azúcar glass • 10 cubitos de hielo.*

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes indicados en el vaso del Thermomix y programe 1 minuto, velocidad 6.
Sirva sobre una copa tipo flauta y decore con una rodaja de plátano en el borde de la copa.

Vaina Chilena

INGREDIENTES: *200 g. (2 cub.) de vino tinto • 100 g. (1 cub.) de vermut blanco • 60 g. (1 cub.) de cacao en polvo • 1 yema de huevo • 1 bandeja de hielo.*

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 45 segundos, a velocidad 6, o hasta que quede el hielo bien triturado. Sirva en copa o vaso corto y decore con una hoja de menta.

Fresas salvajes

INGREDIENTES: *300 g. (3 cub.) de vodka • 100 g. (1 cub.) de licor de fresas • 50 g. (1/2 cub.) de zumo de lima • 10 fresones • 1 bandeja de hielo.*

PREPARACIÓN: Vierta todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe 1 minuto, velocidad 6. Sirva en una copa de cóctel y decore con una fresa y una guinda.

NOTA: Prepare "Piña salvaje" o "Papaya salvaje" cambiando el licor de fresas por licor de piña o de papaya, respectivamente, así como la fruta.